

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr

EUROPE

WEEK-END NIPPON À ZÜRICH

BRETAGNE

ESCALE NIPPONNE À CANCALE

MIZUTANI-MÉNARD

RENCONTRE AU SOMMET
DE L'ART CULINAIRE



dossier

Cuisine fusion

MARIAGES FRANCO-JAPONAIS



Tél : 01 46 47 44 39

Fax : 01 46 47 44 74

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

Sho Chiku Bai Sake - Shirakabe Gura - <Kimoto Junmai>



Brassé avec le riz de haute qualité Gohyaku-mangoku poli à 70% et l'eau renommée de la rivière Miya-mizu, ce Saké est fabriqué selon le très traditionnel procédé Kimoto.

Appréciez ce grand saké aux saveurs complexes, ce subtil arôme de melon, et cette agréable petite touche acide.



日本古来の伝統製法、生酛造り。
米の旨みを引き出した、
まろやかでやわらかい味わい。

Foodex vous propose toute la gamme des boissons alcoolisées japonaises

SAKE SHOCHU LIQUEURS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

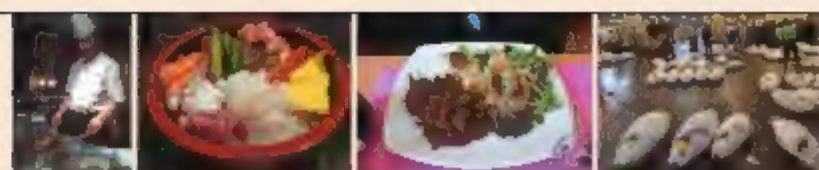


Faux japonais et cuisine juste

Il est de bon ton, lorsqu'on veut passer pour un connaisseur, de dénoncer d'un air entendu tous ces « faux » japonais qui ne cessent de se multiplier non seulement à Paris mais un peu partout en France. Le problème, c'est que les plus virulents dénonciateurs de cette « fausse » cuisine japonaise ne voient généralement aucun inconvénient à avaler une salade de chou typiquement chinoise avant les sushi ni à tremper ces derniers dans une sauce sucrée réservée, en principe, aux brochettes ! C'est pourquoi, plutôt que de nous arrêter sur la nationalité du cuisinier, nous préférons quant à nous donner la priorité à ce qu'il y a dans notre assiette quitte à analyser, ensuite, ce qui, dans tel plat, relève de la tradition japonaise et, dans tel autre, s'en éloigne. La cuisine japonaise s'est développée en France depuis une quarantaine d'années tout comme, parallèlement, la cuisine française s'est développée au Japon. Au cours de ces quatre décennies, les goûts des consommateurs ont considérablement évolué (qui mangeait du poisson cru en France dans les années 70 ?) et, à force de se côtoyer, les deux traditions se sont profondément « nourries » l'une de l'autre donnant naissance, non pas à une, mais à des dizaines voire des centaines de cuisines nouvelles et, souvent, merveilleusement créatives. En France, des chefs de talent ont ainsi intégré à leurs plats des algues, du yuzu ou du dashi tandis qu'au Japon, on apprécie de plus en plus la cuisine de bistro servie sur des nappes à carreaux ! Si bien qu'aujourd'hui, parler d'une cuisine « authentiquement » française ou japonaise n'a plus grand sens. Ce ne sont pas tant les « faux » japonais qu'il faut combattre que ces chefs qui, sans la moindre formation et souvent sans le moindre talent, croient pouvoir s'installer du jour au lendemain derrière un comptoir à sushi. La bonne cuisine n'est pas nécessairement une cuisine authentique mais, comme le dit Bruno Ménard, chef trois étoiles du restaurant L'Osier à Tokyo (lire p. 16), une cuisine « juste ». Une cuisine où les ingrédients et les modes de cuisson sont décidés non en fonction de leur « nationalité » mais du résultat qu'on souhaite obtenir. Laissez vos papilles, qu'elles soient françaises ou japonaises, donner leur avis...

- COUVERTURE : I. YAKA POUR WASABI
- RÉDACTION : AIBA KIYOSHI, LÉONOR GRASER, TINKA KEMPTNER, KIMURA ASAKO, CATHERINE LEMAÎTRE, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, BRIGITTE PERRIN, JEAN-LUC TOULABREYSSE, YAMADA MITSURU.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : HIGASHIUCHI TOSHIMASA, MURATA YUKIKO, DR KATHY BONAN (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
- PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
- IMPRESSION : Groupe-Morault
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : Info@wasabi.fr
SITES INTERNET : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com
ISSN : 1767-6142



P.4-5 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

RESTAURANTS : Hanawa invente le teppanyaki à la française. Kimura succède à Kira-kutei. Tokki : inspirations nippon-coréennes. ACTUS : Tsukiji rouvre ses portes aux touristes étrangers.



P.6-11 WASA-DOSSIER

Fusion : Pour le meilleur et pour le pire
Longtemps, les cuisines française et japonaise se sont côtoyées sans (trop) se mélanger. Une nouvelle génération de chefs est en train de changer la donne. Mais jusqu'où peut-on aller ?

P.12

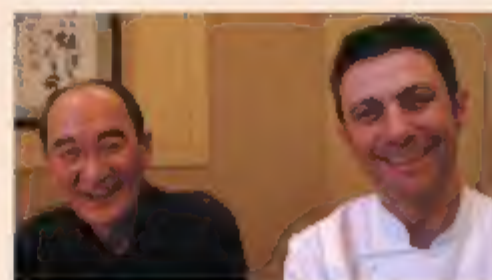
TOUS TOQUÉS DU DASHI

Base de la cuisine japonaise, ce bouillon est adopté par les grands chefs français



P.14 SHOYU VS KETCHUP

Une révolution dans les placards des ménagères



P.16

WASA-RENCONTRE

Deux chefs trois étoiles, l'un français, l'autre japonais parlent de leur métier.

P.20

BRETAGNE

Aller-retour
Tokyo-Cancale



P.26

WASA-EUROPE

Week-end nippon à Zurich

P.32

CARNET D'ADRESSES



Chaque ingrédient est minutieusement surveillé pour être parfaitement cuit.

Hanawa invente le teppanyaki à la française

En un peu plus de trois ans d'existence, Hanawa s'est imposé comme l'un des meilleurs restaurants japonais de la capitale proposant, sur une superficie de plus de 1000 mètres carrés, deux types de cuisines différentes. Au premier étage, la gastronomie japonaise traditionnelle est à peu près la même que celle servie chez Kinugawa, (autre référence qui appartient au même propriétaire) : sushi, tempura et cuisine kaiseki. Tout y est délicieux mais ultra classique. Si vous avez envie de découvrir autre chose et que le mélange des cultures ne vous fait pas peur (lire notre dossier « fusion » p. 8) essayez donc le teppanyaki « à la française » servi au sous-sol. Comme pour le « teppan » japonais classique, vous vous attablerez face à un chef qui cuisinera devant vous viandes, poissons et légumes. Mais aussi bien les ingrédients que les assaisonnements font généralement partie du répertoire français (ou européen). Ainsi, le foie gras de canard, parfaitement saisi, est-il

servi sur une galette de rizotto. De même la daurade, grillée à point, s'accompagne d'asperges vertes et de morilles en sauce blanche... Le midi, Hanawa propose une formule teppanyaki « déjeuner d'affaires » très avantageuse à 36 euros entrée, plat, dessert et vin. Parmi les plats de ce menu : la daurade marinée à l'algue, poêlée à la tomate sicilienne et au jus de pamplemousse ou encore l'escalope de quasi de veau en fricassée d'artichaut. Le soir, compter 80 euros/personne.

Hanawa, 26 rue Bayard, 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70. Ouv. Tlj.



Kimura remplace Kirakutei

Les vrais restaurants japonais sont si rares dans le 14^e arrondissement que la disparition de Kirakutei, minuscule cantine servant de généreux et colorés plateaux de temari zushi (sushi en boule) avait été vécue par les habitués comme un véritable drame. Ils peuvent aujourd'hui pousser un

soupir de soulagement car le repreneur, M. Kimura, est lui aussi 100% japonais, et propose, de plus, un concept original qui mixe maki, sushi et « obanzai » baptisé sur la carte - peut-être un peu abusivement - « menu kaiseki ».

Il s'agit en fait de petits plats marinés : potimarron (du vrai kabocha japonais !), bulots, salades d'algues, de poulpe, de tofu... qu'on peut choisir sur le comptoir et qui servent d'entrée. Pour la suite, on peut choisir entre sushi nigiri, hosomaki ou maki californiens. Le chirashi (bol de riz à sushi au-dessus duquel sont éparpillés différents poissons et fruits de mer) est joliment présenté et tout est bien frais. Il faut dire qu'avant de reprendre Kirakutei, le chef Kimura a passé quelques semaines au Zen où il a travaillé avec maître Aiba, l'un des meilleurs chefs sushi de



Paris. Le service, assuré avec une grande gentillesse par Madame Kimura, donne envie de (re)devenir un client régulier. On y reviendra...

Kimura, 38 rue Pernety, T. 01 45 42 33 15.





Un coin de la salle et, ci-dessus, le boeuf sauté au saké et curry rouge.

Tokki Inspirations nippon-coréennes

Ouvert en mars de cette année, ce minuscule restaurant situé quasiment en face des Folies Bergère a tout de suite séduit les employés du quartier qui s'y pressent en grand nombre à l'heure du déjeuner. Il faut dire que l'ambiance un peu baba-cool style années 70 (tout est rose bonbon) tranche nettement sur les kebabs et autres pizzerias cachères des alentours, mais c'est surtout les plats proposés ici qui apportent une vraie nouveauté. Concoctés par Lami, la patronne, d'origine coréenne, ils mêlent les saveurs de différents pays : Corée, bien sûr, mais aussi Thaïlande, Italie et Japon. Avec une nette dominante pour les spécialités nipponnes comme les nouilles sautées (yakisoba) ou les menus katsudon (poulet pané, oignons émincés, œuf). Les formules « bento » permettent de goûter des créations plus originales telles que le très goûteux boeuf sauté au saké et curry rouge, gingembre et basilic thaï ou encore le pavé de saumon grillé sauce teriyaki et feuilles de shiso. Tous ces plats sont accompagnés de raviolis gyoza farcis aux légumes, de salade verte et de riz. Une cuisine assez légère pour qu'on puisse se permettre un petit dessert à choisir parmi différents tiramisu (thé vert et fruits rouges, groseilles, pavot, cannelle, crème de marron pain d'épices, litchis biscuit sablé) ou encore la tartelette mariage aux deux chocolats, grande spécialité de Tokki. L'addition est aussi douce que les desserts le repas complet ne dépassant presque jamais 15 euros. ■

Tokki, 10 rue de la Boule Rouge, PARIS 9e. T. 01 45 23 18 80. Ouv. du lundi au vendredi de 9h à 16h30, le samedi de 12h à 16h, et le soir de 18h30 à 20h30.

Tsukiji à nouveau ouvert aux touristes

En avril 2008, suite à de nombreux incidents survenus à cause de touristes peu respectueux des règles de bienséance, les dirigeants du plus grand marché au poisson du monde avaient demandé aux autorités d'en interdire l'accès à tout non-professionnel. Cette interdiction était notamment appliquée à la salle des enchères au thon située tout au fond du marché. Soucieuse de ne pas priver les touristes d'une attraction devenue un must pour tout visiteur, la ville de Tokyo vient de décider d'entrouvrir à nouveau les portes de Tsukiji aux touristes étrangers. Cette décision s'accompagne cependant de sévères restrictions : le quota de visiteurs est désormais fixé à 140. Les 70 premiers peu-



L'entrée dans la salle des enchères au thon est à présent très contrôlée.

vent assister aux ventes se déroulant entre 5h et 5h 40, les suivants sont admis de 5h 40 à 6h 15.

La visite du marché sera donc au programme du voyage que Wasabi organisera pour ses lecteurs du 12 au 19 février 2011 (voir détails sur le site www.wasabi.fr) ■

TAKAOKAYA

Nori

cultivateur
et fabricant depuis
1890.

Thé vert de Shizuoka

ISO 14001
Restauration & détail



Tél. - Fax :

01 30 90 80 64

le-maitre.franck
@
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX

Fusion

pour le meilleur

*Foie gras
façon Toyo.*



Selon certains, elle menacerait l'authenticité de nos cuisines nationales, pour d'autres, au contraire, elle est synonyme de créativité. La rencontre des traditions française et japonaise peut, il est vrai, donner le pire comme le meilleur avec, d'un côté, des chefs japonais formés à la cuisine française mais qui ne peuvent s'empêcher de lui apporter leur sens du détail et de la précision, et de l'autre, des non-japonais qui, surfant sur la vague des sushi, n'hésitent pas à les "adapter" au goût occidental.

Doit-on pour autant, sous prétexte que la cuisine est un art en perpétuelle évolution, accepter que le « n'importe quoi » devienne la règle notamment, comme c'est trop souvent le cas, quand il s'agit de sushi ? Chihiro Masui, critique gastronomique et auteur du remarquable « Poissons, un art du Japon » (Glénat), a accepté de nous livrer son point de vue de japonaise vivant en France. Le débat est ouvert...

et pour le pire



Maki à la
mayonnaise.

Par Chihiro

Masui

Lorsque je suis arrivée en France voilà quelques décennies, il n'y avait encore que deux ou trois restaurants japonais à Paris.

Pour une raison que j'ignore, la cuisine japonaise en France a longtemps été cantonnée aux sushi et aux yakitori, à tel point que manger japonais était devenu synonyme de manger du poisson cru et des brochettes. Depuis, ces restaurants japonais ont proliféré dans la capitale, en grande partie grâce aux restaurateurs chinois

qui y ont trouvé un créneau intéressant. Aujourd'hui, il y a des « faux » restaurants japonais à tous les coins de rue, à tel point qu'on entend des gens tout à fait « normaux » (et non les excentriques d'autrefois, ceux qui mangeaient du poisson CRU) dire « je vais au sushi du coin » ou « ce soir on se fait un sushi ? », comme si c'était de la pizza ou une crêpe. Une certaine cuisine japonaise et surtout le sushi font désormais partie des mœurs françaises.

■ ■ ■

■ ■ ■ PEUT-ON APPELER SUSHI LE MAKI « MR POTATO » ?

Je ne pense pas que cela soit une nécessité d'être Japonais pour faire des sushi. Mais ce qui est indispensable pour faire des vrais sushi japonais, c'est d'avoir une formation de sushiya (en japonais, le terme sushiya désigne à la fois le restaurant de sushi et la personne qui fait les sushi), généralement de 10 ans. La grande majorité des sushiya en France, quelle que soit leur nationalité, n'ont pas reçu cette formation. Leurs sushi que nous appellerons « fusion » sont forcément mauvais d'après mes critères de puriste même s'ils connaissent, parfois, un grand succès international. Le plus connu et le plus ancien de ces sushi fusion est le California roll qu'aucun sushiya japonais de qualité ne servirait dans son restaurant au Japon. Même si le sushi « fusion » peut séduire par son originalité, comme le « Maki Mr Potato » (saumon fumé, épinards, purée de pomme de terre au wasabi, chez Sushi Shop) cela me dérange un peu d'appeler par le



même nom le sushi sublime de Mizutani (voir p. 16) et le sushi « réinventé » par Cyril Lignac pour Sushi Shop. Le mot fusion recouvre cependant un autre type de plats, réalisés par de « vrais » Japonais qui, au lieu de proposer les éternels sushi et yakitori, ont créé une cuisine plus personnelle, parfois créative, parfois traditionnelle, souvent un mélange des deux, qui marie aussi bien des techniques japonaises et françaises que des produits japonais et français. Une cuisine française qui n'est possible que par des Japonais ! Les chefs japonais de ces nouveaux restaurants ont généralement reçu une formation de cuisine française et ne sont donc pas considérés, au Japon, comme des cuisiniers japonais.

Tous les ans, en effet, des centaines de jeunes cuisiniers japonais viennent en France pour parfaire leur formation. La plupart d'entre eux rentrent au Japon mais certains restent, et se retrouvent souvent à travailler dans des restaurants japonais (des vrais), car il faut bien vivre. Quelques-uns deviennent des chefs « français » reconnus, d'autres ouvrent leur propre établissement proposant selon les cas une cuisine 100% française, une cuisine japonaise avec des produits français, une cuisine japonaise « presque » authentique... Bref, tout est possible !

FOIE GRAS AU KOMBU, PAELLA AU NORI

Ce qui caractérise cette nouvelle génération, c'est l'absence de frontière, le naturel avec lequel elle mélange les techniques et les produits sans se poser la question de la nationalité des plats.

Ces cuisiniers n'ayant pas reçu une véritable formation de cuisine japonaise, les techniques japonaises qu'ils appliquent sont souvent des basiques de la cuisine japonaise. C'est le cas de Toyo Nakayama, du restaurant Toyo, et de son foie gras enveloppé dans l'algue kombu, technique normalement employée (au Japon) pour

Le dashi selon
Pascal Barbot.



Sauce de soja japonaise
Explorez la différence

**Sans OGM
Sans conservateurs
Non-pasteurisée**

Spéciale connaisseurs
La seule sauce de soja "crue" du marché

*La sauce Sanbishi est obtenue par ultra-filtration, sans pasteurisation d'où son goût unique.

Distribution : Thanh Son Inex SARL, info@thanhsoninex.com - http://www.thanhsoninex.com

Points de vente : Eto Cash & Carry et Kiko



A gauche : maki au foie gras (restaurant Oki à Bruxelles). Ci-dessus : "oeuf onsen" façon Thierry Marx.



raffermir et parfumer la chair d'un poisson blanc. De même, son curry au poisson est celui qu'on trouve dans toutes les cantines japonaises auquel il a ajouté un fumet de bouillabaisse aux parfums méditerranéens.

Le chef m'a fait goûter la sauce du curry, qui est très bonne car le fumet de poissons qui en est la base est excellent. Mais en tant que Japonaise, j'avoue que je n'ai jamais commandé ce plat qui me donnerait trop l'impression de me retrouver à la cantine !

En revanche, l'autre jour, toujours chez Toyo, j'ai fait une découverte intéressante : la paëlla de poisson à la japonaise. Cette fois, il a pris la technique de base de la paëlla espagnole, c'est-à-dire du riz que l'on fait revenir dans de l'huile puis que l'on cuit avec un bouillon et des aromates, du poulet, des fruits de mer etc. Le tout parfumé non pas au safran mais au nori, juste déchiré et éparpillé au moment de servir pour lui conserver son croustillant et son parfum.

J'avais conseillé ce plat à un ami français qui m'a dit : « Je n'ai pas aimé la paëlla. Ce qui m'a choqué, c'est qu'il casse les filets des rougets. Tu sais, en France on préfère garder les filets intacts. Là, il les casse et les mélange avec le riz. » Je n'avais jamais pensé à cela mais pour nous Japonais, ce plat n'est pas une paëlla. C'est un « mazé-gohan », littéralement « riz mélangé ». Ce qui est bon, c'est justement qu'on mélange tout et tous les goûts s'imprègnent les uns des autres. Imaginez manger un riz cantonais en séparant l'œuf, les crevettes, les petits pois et le riz ! Différence culturelle... que l'on retrouve dans l'ordre linéaire du menu français « entrée-poisson-viande-fromage-dessert » radicalement opposé au joyeux désordre japonais avec cette kyrielle de petits plats qu'on mange tous en même temps !

CULTURE JAMBON-BEURRE

CONTRE CULTURE TOFU-MISO

J'ai remarqué qu'en général, les Français sont maladroits de leurs mains. Lorsque je leur montre, par exemple, comment faire une cigogne en papier, figure que n'importe quel écolier japonais pourrait faire les yeux fermés, les choses les plus basiques comme plier en alignant parfaitement les angles leur semblent très difficiles.

Ce n'est pourtant pas bien compliqué ■■■

人間の都合より、わさびの都合。

Wasabi: un légume qui a du piquant
Kinjirushi garantit sa fraîcheur pour un maximum de saveurs

<p>Kizami-Wasabi (YKA-250) 250g (8.84oz)</p>	<p>Wasabi râpé (R0-1) 100g (7oz)</p>	<p>Wasabi râpé (FS-208) 100g (7oz)</p>
<p>Wasabi préparé (Neri) (PN-60) 4.5g (0.15oz)</p>	<p>Wasabi en sachet (RVS-30) 2.5g (0.09oz)</p>	

Numéro un japonais du marché professionnel

金印わさび

KINJIRUSHI SALES CO., LTD.

Contact

Paris office 9, rue de l' Echelle-75001 Paris
 E-mail: m-kunieda@kinjirushi.co.jp
 URL : <http://www.kinjirushi.co.jp/french/>

■ ■ ■ de plier le carré en deux pour faire un triangle en superposant parfaitement les bords...

Ce qui m'intrigue c'est que les Français ne semblent pas éprouver le *besoin* d'aligner « parfaitement » les angles. En fait, ils ne remarquent même pas que ceux-ci sont un peu décalés. Sauf qu'une succession de plis décalés font d'une cigogne un poulet malformé !

Dans la cuisine, c'est un peu la même chose. Les Japonais ont une approche des produits et du traitement qu'ils requièrent d'instinct plus soignée. Même ceux qui ont eu une formation en cuisine française, lorsqu'ils découpent un poisson, vont le faire d'une façon disons... japonaise. Dans un documentaire récent, on voyait les cuisiniers du Meurice découper un turbot. Il était si énorme et si dur qu'ils s'y étaient mis à trois : deux pour le tenir et un troisième qui le découpait en deux avec un couteau sur lequel il tapait avec une espèce de marteau. Puis changement de scène : le chef Mizutani découpant lui aussi un turbot. Il est seul et utilise juste son couteau à sashimi. Il découpe la chair du poisson sans bruit, sans effort, avec la précision d'un horloger.

Certains y voient la précision ou la netteté du travail japonais voire de l'esprit japonais. Je pense quant à moi que cette précision en cuisine est la même chez tous les chefs d'un certain niveau, quelle que soit leur nationalité ou leur spécialité. Il suffit de voir Frédéric Anton déposer ses points sur sa gelée pour s'en convaincre. Si l'approche des produits est différente, cela tient davantage, je pense, aux habitudes de vie (*seikatsu shukan*) des Français et des Japonais. Le Français a l'habitude de manger avec un couteau, d'éparpiller les miettes de sa baguette partout sur la table pour les ramasser ensuite avec une éponge. Il mange, assis à une table avec ses chaussures aux pieds, du beurre, du fromage, une pêche avec la peau et des gâteaux à la crème et au chocolat. Le Japonais a l'habitude de fignoler, de couper petit, d'aligner les angles, de faire des petits pas, d'enlever ses chaussures à l'entrée et de manger avec des baguettes assis sur un tatami. D'éplucher tous les fruits et ne jamais manger les pépins (des raisins, par exemple). Il a été élevé au riz, à la prune salée, au tofu et à la soupe miso. Et

quand on dit, au Japon, qu'un gâteau n'est pas très sucré c'est un compliment !

Lorsqu'un cuisinier japonais fait de la cuisine française, il est rare qu'il sache faire de la vraie bonne cuisine française. C'est normal, car il n'a pas la formation gustative, c'est-à-dire l'habitude de vie qu'à un cuisinier français : les gâteaux de maman, la baguette du boulanger, le camembert, la charcuterie, le rôti et les frites du dimanche. Le cuisinier japonais aura une approche de la viande qui sera d'emblée trop raffinée. Comme le bœuf de chez Aïda qui manque de simplicité : pour cuire un bon steak, il faut oser ne pas y toucher.

Où est l'essence du goût ?

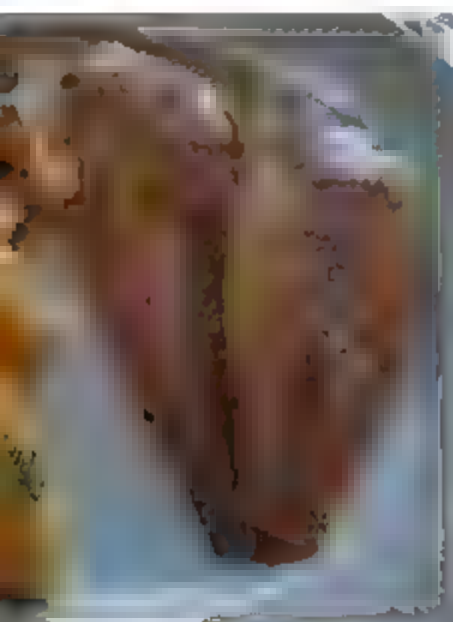
Si la cuisine française « à la japonaise » connaît un tel succès, c'est parce qu'aujourd'hui, à peu près partout en Occident, on privilégie les plats légers où chaque goût se « lit » de façon distincte. Le Français moderne n'aime plus les



Algothérapie

A la Thalasso de Camac, on se régale d'algues japonaises made in... Bretagne ! Le chef Dominique Mauge, troisième dan de Kendo, a imaginé une cuisine savoureuse tout en légèreté.

Faire aimer des légumes de la mer à des curistes qui passent déjà une bonne partie de la journée enveloppés d'une boue de fucus ou de laminaires ? Le challenge est de taille. Et ce, malgré les atouts nutritionnels des algues comestibles (richesse en micronutriments, faible apport caloriques...). Le chef breton Dominique Mauge a trouvé la parade : il s'en sert avec parcimonie, dans des recettes hautes en saveurs qui n'ont rien de macrobiotique. Chez lui, le wakame se glisse dans une huile parfumée au citron et au thym, pour dynamiser grillades de poisson ou de viande. Le wakame, au léger goût d'huître, se retrouve aussi dans sa pâte à pâtes ou dans sa vinaigrette. Mais attention. Pas n'importe quel wakame. Le sien a été récolté sur les côtes bretonnes ! Le kombu qu'utilise aussi cet hyperactif à la silhouette sveltesse vient lui aussi du coin : pas besoin de se ruiner dans une épicerie japonaise ; la variété locale, qui s'appelle d'ailleurs kombu breton, fait très bien l'affaire (même s'il faut la cuire un peu plus longtemps que son cousin nippon). Sa façon de s'en servir ? En papillote, autour d'un beau bar de ligne ou d'une barbie. Et pour cuire un homard, rien de tel qu'un lit de goémon ou de dulse pour donner du goût. Ces deux variétés d'algues n'ont rien de japonais, c'est vrai, mais qui sait, elles pourraient bien le devenir... Tinka Kempton



Solettes au x pommes de terre parfumées au yuzu
(Le Coquillage à Cancale)

gros plats riches et où tous les goûts se mélangent comme la choucroute, la blanquette de veau et le bœuf bourguignon.

Les bouillons français, chinois, vietnamiens ont toujours pour base une matière animale - veau, poule, porc ou bœuf, ainsi que des légumes et souvent des aromates, cuits dans de l'eau bouillante ou frémissante un certain temps pour en tirer le maximum de goûts différents, tous mélangés pour former un goût unique et complexe. Alors que le bouillon de base japonais, le dashi, est une simple infusion réalisée à basse température, parfois même à froid, et surtout très courte, de kombu et/ou de bonite séchée et râpée afin de n'en n'extraire que l'essence. Il ressemble à de l'eau légèrement colorée. Il ne contient absolument pas de matière grasse. Il n'est pas riche en parfums et en goût. Justement. Un peu de douceur et un parfum presque imperceptible de mer. Très pur. L'essentiel. *(voir p.12)

Et c'est peut-être là que se situe la grande différence entre la cuisine japonaise et les autres cuisines du monde : au Japon, on se concentre sur l'essence du goût, tout le reste étant considéré comme une sorte de pollution. Pour nous, chaque bouchée doit contenir l'essence du produit.

Peu de chefs français comprennent cette « philosophie du dashi ». Pascal Barbot, du restaurant Astrance, est de ceux-là. Son dashi est digne des plus grandes maisons japonaises. Même s'il l'utilise pour une cuisine 100% française, avec une goutte d'huile d'olive froide (pour que le parfum de l'huile ne s'ouvre pas) ce qui n'est pas japonais du tout. Toyo, lui, fait un fumet de poissons « occidental » pour faire un curry... très japonais. Allez comprendre !

Il y a une certaine ironie dans la japonisation de la cuisine française alors que simultanément, nous sommes témoins de la vulgansisation de la cuisine japonaise traditionnelle en une sorte de mélange fusion assez infâme. J'ai ainsi remarqué que, dans les restaurants de sushis en France tenus par des non-Japonais, il y a toujours sur la table de la sauce soja normale et de la sauce pour yakitori sans que soit toujours précisé laquelle doit être utilisée. Du coup, certains clients se sont mis à mettre la sauce yakitori sur les sushis et les sashimis et à trouver ça bon ! Inutile de préciser qu'aucun Japonais n'imaginerait accompagner son

sushi ou son sashimi de sauce yakitori. D'abord parce que cette sauce, lorsqu'elle est bien faite, contient de la graisse de poule (rien que l'idée est écœurante n'est-ce pas ?) d'autre part, si le sushi est doux grâce au sucre (ou au mirin) qu'on ajoute au riz, c'est un sucre qui est seulement destiné à équilibrer l'acidité du vinaigre de riz, cette acidité venant elle-même équilibrer le poisson (comme le citron en France). Je suis perplexe quand j'entends des clients réclamer de la sauce yakitori pour leurs sushi. Il m'est difficile de comprendre pourquoi ces mêmes personnes sont horrifiées lorsqu'ils voient des Américains boire du Coca avec un foie gras.

La fusion, même si le terme est devenu presque péjoratif, n'est pas une mauvaise chose en soi. Au contraire, toutes les cultures l'ont pratiquée à travers l'histoire. L'absence de frontière et le mélange des genres sont, comme toute expérimentation, fondamentalement positifs. Mais comme tout mariage, c'est « pour le meilleur et pour le pire ». Le meilleur, comme chez Toyo, l'Astrance, Yamcha... Le pire comme la sauce caramélisée sur les sushi ou cette salade de chou sucrée servie dans les « faux » sushiya. Mais si vous avez envie d'essayer de la confiture sur vos sardines grillées...

Quelques adresses pour goûter de la cuis ne "fusion" de qualité :

Toyo, 17 rue Jules Chaplain, Paris 6°
T 01 43 54 28 03

Nature et Saveurs,
Place des Cordeliers,
74000 Annecy
T 04 50 45 82 29

Le Charlemagne,
Route des Vergelesses,
21420, Pernand
Vergelesses
T 03 80 21 51 45

TABLES À YAKINIKU
Nous importons du Japon
des tables avec grill incorporé garanties sans fumée.







www.shinpo.co.jp/e
Importateur pour la France : Santop sari ; 4 rue Chabanaïs 75002 Paris
Tel +33 1 42 96 90 64 - Fax + 33 1 47 84 02 75
Mail : santop@free.fr

À lire

Carnac Saveurs & Légèreté
de Dominique Mauge et
Gilles Dreux Editions Acanthe

Tous toqués de dashi !

Après le wasabi et le yuzu, le dashi est au cœur de la cuisine fusion. Simple infusion d'algues et de copeaux de bonite il est la principale source d'umami (le fameux 5^e goût japonais) qui distingue la gastronomie nipponne de toutes les autres

Par Tinka
Kemptner

C'est devenu un rituel. Tous les soirs, Christophe Pelé fait tremper une feuille de kombu dans l'eau. L'opération prend cinq secondes. Mais elle sonne la fin d'une longue journée de travail. Le lendemain matin, c'est avec cette même algue que commence la journée. Le chef fraîchement étoilé de La Bigarrade la fait frémir trois quarts d'heure dans de l'eau à environ 70°. Puis rajoute deux poignées de copeaux de bonite et porte brièvement le tout à ébullition.

A La Bigarrade, cette infusion aromatique se sert légèrement gélifiée et assaisonnée d'un soupçon de vinaigre et de sauce soja pour atterrir sur une huître Utah Beach. D'autres, tel Jean-Georges Vongerichten, s'en servent pour magnifier leur mayonnaise, sublimer un crabe, à l'instar de Michel Troisgros, accompagner un fois gras comme à l'Agapé, ou même rehausser de la truffe comme le fait David Bouley à New York... A tel point que le dashi s'est vu récemment catapulter dans la rubrique Buzzomètre de Elle, à côté d'autres phénomènes *hype*.

ELOGE DE LA NETTETÉ

Tout ce bruit pour un simple bouillon ? Attention, pas n'importe quel bouillon ! Le dashi est la base de la cuisine nipponne. « Il existe

beaucoup d'autres façons d'apporter de l'*umami* à un plat, mais il n'y a que le dashi qui le rend authentiquement japonais. Sans lui, le plat serait simplement « à la japonaise », résumait déjà dans les années 1980 le grand Shizuo Tsuji. *Umami* ? Derrière cet adjectif, qui signifie littéralement « délicieux » (voir Wasabi N°18), se cachent des acides glutamiques qui dopent la puissance aromatique d'une recette. Sans pour autant masquer les goûts du plat, comme le font nos bouillons de viande. D'où ce côté aérien du dashi qui plaît tant. Parlez de ce bouillon nippon à un fou de cuisine et il se révèle poète. « Le dashi se distingue par sa pureté et sa netteté, c'est un concentré d'élégance », s'enthousiasme Christophe Pelé. William Ledeuil de Ze Kit-



chen Galene évoque, lui, les « tonalités aiguës » qu'apporte l'ajout de dashi. « Grâce à ses arômes, on peut tout à fait se passer de sel ! Les Japonais ont compris que l'on peut assaisonner un plat de multiples façons, avec des notes fumées et iodées, par exemple... »

UN PUR PRODUIT DE LA MER

Le dashi, en digne pilier de la gastronomie nipponne, se retrouve non seulement dans la soupe miso, mais aussi dans d'innombrables préparations de viandes, de poissons, de légumes, de pâtes... Jamais, on ne le déguste nature, « c'est plutôt un vecteur d'*umami*, autrement dit la voie habituelle qu'on trouve les Japonais pour rendre un plat plus savoureux », résume M. Kuroda, le patron de Bizan. Certes, il existe aussi des dashi à base d'autres ingrédients, comme le shiitaké ou le frelin, eux aussi riches en *umami*. Mais le dashi de bonite et de kombu, avec ses notes fumées et iodées, est de loin le plus populaire. Point commun entre ses deux ingrédients : tous deux viennent de la mer. Rien d'étonnant, vu la situation insulaire du Japon ! Pendant des siècles, la viande fut bannie sur l'archipel, et le dashi se révéla un moyen imparable pour donner du peps aux préparations.

LE CHOIX DES INGRÉDIENTS

Envie de vous lancer ? Si la recette du dashi est simple, le choix des ingrédients l'est moins. « Le goût du kombu change sensiblement en fonction de la saison, de la zone de

récolte et de la partie de l'algue utilisée », prévient Philippe Delacourcelle, chef du Pré Verre à Paris et à Tokyo. Quant à la bonite séchée, les puristes la râpent eux-mêmes à l'aide d'une mandoline juste avant de la faire infuser, question d'arômes. Mais la vente de bonites entières est interdite en France pour des raisons sanitaires, il va donc falloir se consoler avec de la bonite déjà réduite en copeaux. Là encore, de gros écarts de qualité existent. Il y a d'un côté les bonites pochées, fumées puis séchées dans les règles de l'art pendant trois ans, puis celles à qui ont fait subir le processus de séchage en accéléré, beaucoup moins savoureuses.

Pour les plus pressés, il existe même du dashi instantané (utilisé par la grande majorité des restaurants japonais) mais le résultat n'est évidemment pas le même que si l'on prépare soi-même son dashi. Ne nous privons pas de ce plaisir pendant que c'est encore possible. Le kombu est en effet menacé de disparition à cause du réchauffement climatique, responsable d'une augmentation de 2 degrés de la mer du Japon ces dernières années... ■

- 1 - 106 Rue Nollet, 75017 Paris. Christophe Peié est l'ancien chef de cuisine du Royal Monceau.
- 2 - Fondateur de la célèbre école hôtelière à Osaka qui porte son nom et dont sont issus une bonne partie des grands chefs japonais.
- 3 - Auteur de *Le goût du Japon*, éditions Agnès Viénot.
- 4 - Râpe qui permet de couper très finement.



Nishikidôri Market

Tous les produits traditionnels de la gastronomie japonaise



Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs produits japonais qui, dans leur extraordinaire simplicité, valoriseront à merveille vos créations culinaires et les laisseront s'exprimer dans toutes leurs diversités.

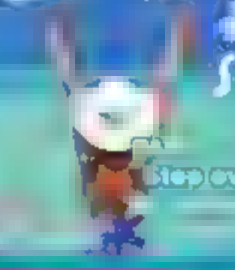
Tél. +33 (0)3 40 83 33 99
contact@nishikidori-market.com

www.nishikidori-market.com

Promotion d'Ale

OKINAWA

986€~TTC



Step over, Stitch!

01 42 96 91 20

Partez au Japon!

- Japan Rail Pass 216€~ / 7j
- Famille d'accueil 240€~ / 7j
- Séjour linguistique 360€~ / 7j

Vols directs et avec escale

Voyages à la Carte

*Daurade grillée au miso servie
au restaurant L'Epicure (Paris).*



1 ■ Quels sont les ingrédients japonais les plus faciles à utiliser sans forcément connaître la cuisine japonaise ?

Les Français semblent aller d'emblée vers les produits pour lesquels ils ont déjà des repères et pour lesquels ils savent trouver une utilisation immédiate. Les huiles de sésame, les vinaigres aux agrumes s'accommodent parfaitement à la confection de vinaigrettes en apportant des saveurs nouvelles. Les crèmes ou pâtes de sésame sont également très faciles à utiliser tant en cuisine qu'en pâtisserie. Ces produits sont d'ailleurs déjà présents depuis des années dans les cuisines que nous affectionnons : cuisine marocaine, algérienne, tunisienne, indienne...

Adieu moutarde, ketchup, béarnaise... Bonjour shoyu, miso, mirin, yuzu...

Cuisiner « fusion » à la maison suppose qu'on puisse trouver un certain nombre d'ingrédients encore peu répandus en France. Fin gourmet et grand amateur de gastronomie nipponne, Olivier Derenne, importe, depuis deux ans, des produits japonais exceptionnels que tout un chacun, cuisinier professionnel ou amateur peut commander sur son site nishikidori-market.com. Il nous donne ci-dessous quelques idées d'utilisation pour japoniser nos plats et en profite pour battre en brèche quelques idées reçues sur le prétendu conservatisme des Français en matière de goût...

La sauce soja est devenue un condiment incontournable dans le placard de toute ménagère. Même si l'utilisation qui en est faite peut être surprenante pour bien des Japonais, elle est appréciée pour son goût salé et son parfum qui permet une utilisation principalement en tant qu'assaisonnement. Aujourd'hui, elle s'incorpore aisément aux sauces froides ou chaudes, pour les viandes et poissons, légumes, riz et pâtes...

Il en est de même pour toutes les poudres et autres produits dérivés d'agrumes courants sur l'archipel nippon.

Le sucre noir et le thé matcha inspirent également l'univers de la pâtisserie et autres desserts.

Je pense que les Français achètent beaucoup avec les yeux. Les produits japonais sont très adaptés à ce niveau. Qui plus est, ils sont cunieux de nature et chercheront une utilisation première dans leur cuisine quotidienne avant de se pencher sur l'utilisation en cuisine japonaise.

Autre produit : le mirin. Son utilisation est très simple pour déglacer des viandes, assaisonner viandes et poissons, relever sauces et marmades...

Il ne faut pas oublier non plus de citer tous les sels, parfumés ou non, et les épices. Les Français en raffolent et les accommodent au gré de leurs

envies. Ils sont synonymes d'exotisme, de soleil, de voyages et de rêve.

Enfin, dernier ingrédient très facile à utiliser dans notre cuisine sans forcément connaître la cuisine japonaise : le miso. Outre la confection de soupe que tous connaissent, de plus en plus de Français l'utilisent comme un condiment ou assaisonnement. Avec un peu de pédagogie et de la communication, ils sauront l'utiliser sans souci pour la confection de vinaigrettes et mayonnaises, sauces diverses et pâtisserie...

2 ■ Quels sont les ingrédients qui, selon vous, peuvent apporter les saveurs les plus nouvelles à des plats français ?

Indiscutablement, le miso, le mirin, les agrumes et leurs produits dérivés, et enfin les épices et plantes aromatiques.

Le miso decline des saveurs extraordinaires, riches en goûts et parfums, soit sucrés/salés, soit salés... Son utilisation en marinades, en fonds de sauces, apporte des notes suaves, fleuries, végétales, une rondeur en bouche, une onctuosité... Son utilisation pour la "cuisson à froid" des aliments est exceptionnelle et confère des arômes complètement nouveaux.

Le saumon ainsi traité prend une texture de saumon fumé mais sans le goût fumé, avec une mâche et une onctuosité exceptionnelle, une saveur légèrement sucrée. Cette texture autorise une dégustation du poisson cru ou légèrement steacké. Les jaunes d'œufs, en "cuisson à froid" prennent une délicieuse couleur cense amarena avec une texture pâte de fruit. Les fruits tels que la poire, la pêche, l'abricot, avec le même procédé, sont confits et ce avec des saveurs indéfinissables mais extrêmement fruitées.

Le mirin apportera toujours la touche finale ou le petit plus. Ses notes fleuries de riz sont méconnues chez nous. Outre la brillance qu'il procure aux mets, un côté sucré, presque miel, très végétal, et des accords parfaits avec la sauce soja, le beurre fondu, la crème fraîche.

Les agrumes et produits dérivés : yuzu, mikan (mandarine), ponkan, amanatsu, sudachi, daidai, tangor kiyomi, dekopon, tankan, kabosu, Hyûganatsu. Tous ces noms d'agrumes font rêver. Des saveurs douces, poivrées, épicées, amères, acides,

aigrelettes. Je suis convaincu que ces nouveaux parfums vont avoir un impact important dans un futur proche dans l'univers de la cuisine, de la pâtisserie, de la confiserie, de la chocolaterie et des crèmes glacées. Les Français adorent les agrumes et la fraîcheur qu'ils procurent.

Les épices et plantes aromatiques : je pense particulièrement au shiso rouge (acidulé, nez et bouche très cense, très aromatique) et au shiso vert (légèrement poivré, nez et bouche très végétale) dont l'utilisation se fera tant en sucré (chantilly, crèmes glacées, sorbets, mousses, gelées, cocktails et boissons rafraîchissante) qu'en salé (assaisonnement des purées de choux fleur, cuisson des céleris et navets...). Il ne faut pas oublier non plus le sansho qui n'est pas un poivre mais un agrume aux arômes citronnés, très frais en bouche (notes poivrées, presque mentholées).

Les feuilles et fleurs de cerisiers, tant sucrées que salées, parfumant bouillons ou tartares de veau (feuilles salées), crèmes et pâtisserie (fleurs dessalées à l'eau)...

Enfin, dernier produit : **le caviar des champs**. Ces graines d'une plante sauvage ont la texture croquante du caviar, ressemblent à s'y méprendre au caviar mais avec une couleur vert sombre avec un bouche un goût d'artichaut et de brocoli.

3 ■ Pouvez-vous nous donner quelques exemples d'utilisation de vos produits par des chefs français ?

Il y en a de plus en plus : Jérôme Banctel (Sende-rens) propose un saumon cuit à froid au miso, crème de sésame noir et dos de bar, rouget au bouillon de feuille de cerisier, cochon de lait et miso au sansho, noix de Saint-Jacques & caviar citron & caviar des champs, homard et caviar des champs. Pascal Barbot (L'Astrance) a inventé un navet au shiso rouge, maquereau ou aubergine mariné au miso. Anthony Boucher du Restaurant Jean a mis à sa carte un dos de bar riz noir et crème de sésame noir, sucre noir et oignons caramélisés, langoustine salée & biscuit citron accompagnée de son verre de jus de shiso rouge, mousse de lait au jus de yuzu. Enfin, Arnaud Donckele de la pinède à Saint-Tropez, régale ses clients d'un turbot basse température au yuzu, tremolata au yuzu, jus de citron, écorce de citron marjolaine, sésame noir, blanc, doré. ■

T O K Y O

Rencontre dans les étoiles



Hachiro Mizutani, et
Bruno Menard
6 étoiles à eux 2 !

Par Catherine
Lemaître

Vous avez tous deux été récompensés par le Guide Michelin pour la troisième année consécutive. À quoi attribuez-vous votre réussite ?

Hachiro Mizutani : Je ne sais pas trop, peut-être au fait d'avoir travaillé dur et sans rien laisser au hasard

Bruno Menard : D'après les informations qu'on peut avoir, les 2 ou 3 étoiles sont données aux restaurants qui font preuve de constance dans l'excellence, quel que soit leur style de cuisine

Qu'avez-vous ressenti lorsque vous avez appris que vous étiez triplement étoilé ?

H. M. : Je suis parmi les premiers au Japon à avoir obtenu cette distinction ; je me sens très honoré et j'espère que ça va continuer !

L'un dirige toute une brigade au restaurant L'Osier, fleuron de la gastronomie française à Tokyo. L'autre s'active seul derrière le comptoir de Sushi Mizutani dans un cadre dépouillé qui rappelle l'atmosphère d'un temple zen. Tous deux viennent de recevoir 3 étoiles au Guide Michelin pour la troisième année consécutive. Venus d'univers que tout semble a priori opposer, les chefs Bruno Ménard et Hachiro Mizutani ont en réalité plus d'un point en commun. Derrière leur sourire affable se cachent une force de travail et une exigence absolue dans la recherche de la perfection. Ils ne se connaissaient pas mais ont accepté, pour Wasabi, d'échanger quelques idées sur l'art culinaire. Bruno Ménard n'a eu que la rue à traverser pour retrouver Hachiro Mizutani dans son sanctuaire du sushi rénové récemment, autour d'une tasse de thé vert.

B. M. : Cela m'a ému aux larmes ! C'est un rêve de 40 ans qui se réalise, depuis que j'ai endossé à l'âge de 8 ans le tablier de cuisine chez mon père chocolatier. En France, tous les chefs rêvent d'obtenir les étoiles tout en sachant que c'est presque impossible. Le Michelin est beaucoup plus lié à la culture culinaire française que japonaise...

H. M. : En effet, au Japon, c'est plutôt la culture du secret qui prévaut. Il existe des restaurants où l'on n'entre pas sans avoir été présenté. A Kyoto, certains *ryotei* n'ont pas d'enseigne et ne sont accessibles qu'à une clientèle exclusive et fortunée. Nombre de restaurants de moindre standing fonctionnent aussi avec leur clientèle d'habitues et acceptent difficilement les nouveaux venus dont l'intrusion est supposée détruire l'atmosphère, la relation particulière qui s'est nouée au fil des années entre le chef et sa clientèle.

B. M. : C'est aussi le cas à L'Osier. A cet égard, on peut dire qu'il s'agit du plus japonais des restaurants français.

L'obtention des 3 étoiles a dû apporter pas mal de bouleversements...

H. M. : C'est vrai. J'ai aujourd'hui le plaisir d'accueillir des amateurs de sushis de tous les pays. Les étrangers constituent 30% de ma clientèle qui était auparavant exclusivement japonaise.

B. M. : Nous avons observé le même phénomène. Au début, cela a légèrement troublé nos habitués. Nous avons dû exiger des nouveaux venus qu'ils respectent certaines règles, vestimentaires par exemple (nous tenons des vestons à la disposition des messieurs). La gastronomie française est inséparable d'un certain décorum. Nos clients japonais le comprennent très bien et c'est aussi ce qu'ils viennent chercher chez nous : les dames s'habillent, certaines

sont passées chez le coiffeur. Cela dit, je me réjouis de ce que le Michelin a permis d'élargir notre horizon et d'attirer l'attention du monde entier sur Tokyo comme nouvelle capitale gastronomique.

Les clients doivent-ils respecter un code vestimentaire chez vous aussi, M. Mizutani ?

H. M. : Vous savez, les sushis étaient considérés autrefois comme une nourriture simple, une collation qu'on pouvait prendre après le bain ou le travail. Des établissements de plus grand standing sont ensuite apparus avec des menus élaborés. Mais il n'existe pas de tradition de décorum chez nous ou de code vestimentaire. Je suis pour ma part assez tolérant, même si je n'apprécie pas vraiment que des clients se présentent en sandales.

Est-il nécessaire d'avoir reçu une éducation pour apprécier la gastronomie, qu'elle soit française ou japonaise ?

H. M. : Si les clients apprécient ce qu'ils mangent, je suis satisfait. Ils n'ont pas besoin de savoir comment a été tué le poisson, comment il a été préparé, etc. Les étrangers aiment bien poser ce genre de questions. Ils sont souvent surpris par l'absence d'odeur du poisson au Japon, que ce soit dans les restaurants ou au marché. Ceci est en réalité dû au respect de règles d'hygiène élémentaires comme, par exemple, ne jamais rincer les cageots de poisson par terre, nettoyer les semelles de ses chaussures et changer de vêtements fréquemment pour éviter de transporter les odeurs partout.

B. M. : Le plaisir est le maître mot de nos établissements, qu'ils soient français ou japonais (H. M. approuve de la tête). L'éducation du goût n'est pas nécessaire pour apprécier notre cuisine, mais elle se fait au fur et à mesure.



sushimi de kohada par
Hachiro Mizutani



Une création de Bruno
Menard pour L'Osier

■ **Quel est selon vous l'essence de la gastronomie française ou japonaise ?**

B. M. : C'est le produit, encore le produit et toujours le produit ! Le talent du chef consiste à savoir quel avantage présente un produit par rapport à un autre. Viennent ensuite sa capacité technique et son expérience pour magnifier ce produit qui ne doit pas être simplement bon, mais exceptionnel. Encore une fois, nous ne sommes pas des magiciens, mais des cuisiniers.

H. M. Entièrement d'accord ! Pour moi, la journée du chef doit obligatoirement commencer au marché. C'est une évidence et une habitude à laquelle je n'ai jamais dérogé. Aujourd'hui, j'ai 63 ans mais je continue à faire moi-même mon marché. Le jour où je me sentirai trop fatigué pour cela, je prendrai ma retraite.

Comment choisissez-vous vos produits ?

H. M. Les meilleurs produits ne se trouvent pas en étalage, mais dans les chambres froides des fournisseurs avec lesquels on a développé, au fil des années, des relations d'amitié et de confiance. Il ne s'agit pas d'être un client parmi trente autres, mais LE client privilégié. Je fréquente Tsukiji depuis près de 50 ans et mon fournisseur de thon depuis 17 ans. Nous buvons souvent des coups ensemble. Pour le riz, je m'adresse toujours au même fournisseur qui connaît parfaitement mes besoins et, en fonction de ses arrivages, me concocte les meilleurs mélanges. Je lui laisse, tout comme au poissonnier, le soin de décider de ce qui est bon pour moi (*omakase*). C'est possible grâce à la

connaissance que nous avons l'un de l'autre et aux relations de confiance qui se sont instaurées entre nous.

Quels sont les autres ingrédients essentiels pour confectionner un sushi d'exception ?

H. M. Le vinaigre de riz et le sel. Il faut impérativement utiliser du sel de mer dont la saveur légèrement sucrée s'allie parfaitement à celle du poisson, qui est un produit de la mer, lui aussi.

Et les outils ?

H. M. Bien entendu, il faut des couteaux de qualité et affûtés comme des lames de rasoir. Dès que le couteau est devenu trop fin, il faut en changer.

B. M. : Nos clients recherchant avant tout des saveurs françaises, beaucoup de nos produits arrivent directement de France : canard de Bourgogne, truffes du Vaucluse, pigeons Grémillon, etc. Chaque produit est rigoureusement sélectionné. Nous avons aussi créé des relations avec certains producteurs japonais : agneau de lait de Hokkaido (une denrée qui n'existait pas avant !) et chevreaux ezoshika que nous avons utilisés l'hiver dernier parce qu'ils sont élevés au bord de la mer comme ceux des prés salés du Mont Saint-Michel. Pour ma part, je suis en contact permanent avec les fournisseurs en France, même si, ensuite, les produits sont acheminés par une société indépendante.

Votre cuisine a-t-elle été enrichie par des apports étrangers ?

B. M. : Depuis que je suis au Japon, mon goût a évolué. Je suis par exemple devenu plus sensi-

ble au passage des saisons et aux ingrédients qu'on ne peut trouver qu'à une période précise de l'année. En ce moment, par exemple, nous servons un riz crémeux à la truffe (les dernières !) et aux pousses de bambou cuits à la manière japonaise, c'est-à-dire bouillis dans l'eau pendant longtemps. Leur goût de noisette s'allie merveilleusement au comté de 36 mois et à la julienne de truffes. Tout en utilisant mes expériences de voyage et mes rencontres pour colorer mes plats, je conserve des bases traditionnelles françaises. Le fait que le bambou soit un ingrédient japonais n'est pas entré en ligne de compte pour confectionner mon riz crémeux. Je l'ai choisi simplement parce qu'il permettait de retrouver ce goût de noisette à ce moment précis de l'année. C'était l'ingrédient juste. L'important, c'est de faire une cuisine juste.

H. M. : La cuisine japonaise et les sushis en particulier étant une cuisine confectionnée à partir d'aliments essentiellement crus et locaux, l'influence de l'étranger me paraît quasi inexistante. On trouve pourtant des créations originales, des sushis à l'avocat, par exemple, qui n'existaient pas dans la cuisine traditionnelle...

H. M. : L'avocat ou la mayonnaise sont utilisés pour améliorer le goût d'un poisson insuffisamment gras ou de mauvaise qualité. Un bon poisson se suffit à lui-même, avec peut-être un peu de shoyu.

Dans la gastronomie française, la boisson qui accompagne les plats joue un rôle fondamental. Qu'en est-il au Japon et quel est le meilleur alcool pour accompagner les sushis ?

H. M. : C'est le saké, parce qu'il est fabriqué à base de riz et que le sushi est composé de riz. Bien entendu, il y a des clients qui réclament de la bière, du vin ou du champagne. Mais je persiste à croire que le meilleur accompagnement reste le saké.

B. M. : C'est un point très intéressant et que de nombreux critiques gastronomiques occidentaux ont du mal à comprendre et à accepter : l'absence de carte de vin appropriée aux mets que l'on sert. Le Michelin a été critiqué pour avoir accordé des étoiles à des établissements dépourvus de carte de vin !

H. M. : Admettons que vous offriez à vos clients trois choses à la fois : des mets succulents, des vins sublimes et des femmes charmantes. L'un éclipserait obligatoirement les deux autres, quelle que soit leur valeur. Ma spécialité étant les sushis, je ne prendrais pas le risque d'offrir un saké de très grande valeur pour l'accompagner.

B. M. : Dans un restaurant de sushis, on partage un moment de plaisir mais d'une manière différente. Il n'y a rien à comprendre, c'est ainsi et il faut le respecter. C'est d'ailleurs le respect de cette tradition qui a permis à M. Mizutani d'obtenir ses 3 étoiles !

H. M. : Il y a aussi un aspect pratique : le manque de place pour entreposer les bouteilles dans la plupart des restaurants japonais !

Pour finir, y a-t-il une question que vous souhaiteriez vous poser mutuellement ?

B. M. et H. M. de concert : Oui bien sûr ! Quand est-ce qu'on va boire un coup ensemble ? (éclats de rire).

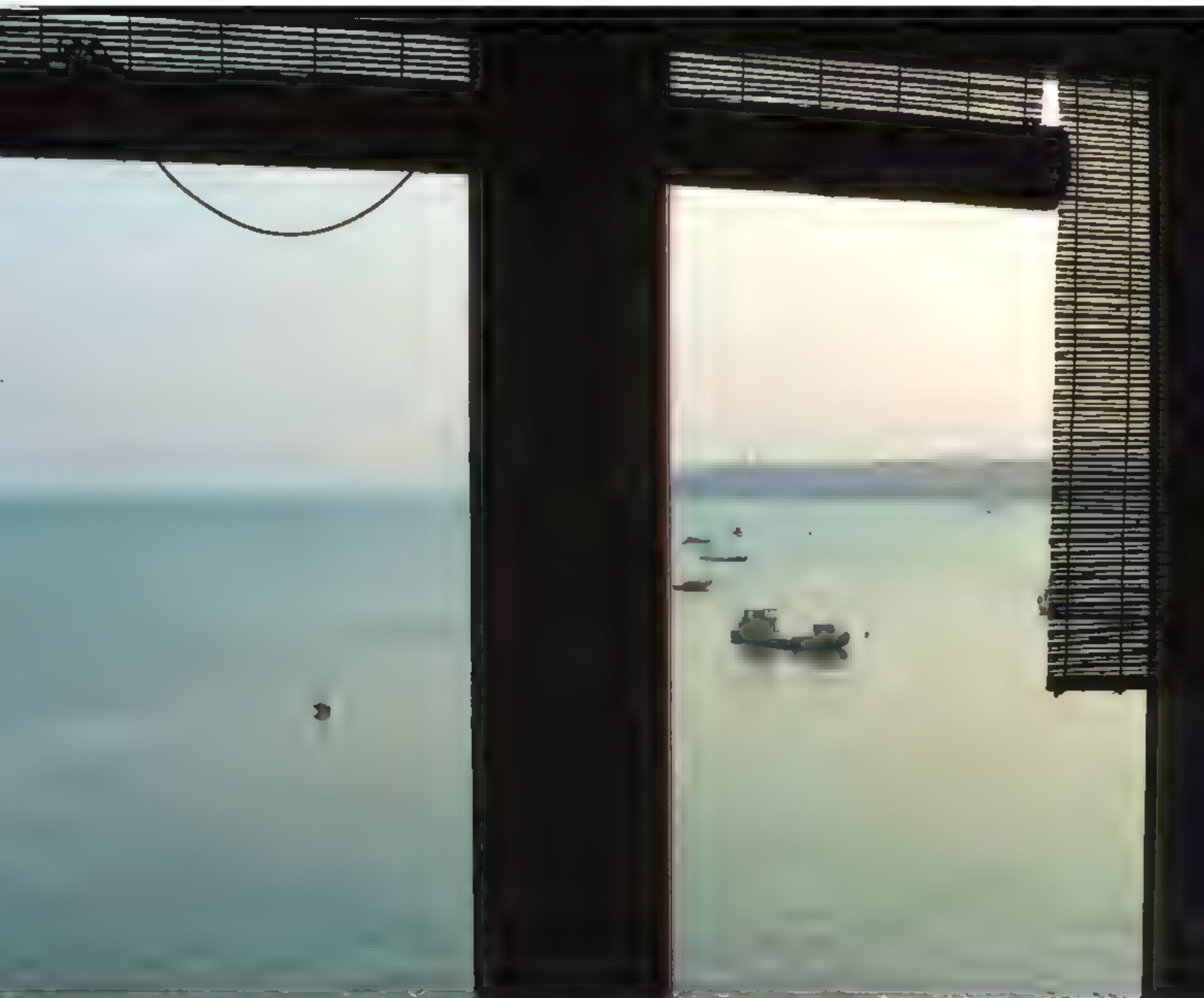


SASHIMI, SUSHI, MAKI, MAKI CALIFORNIENS.
 ENFIN UN GUIDE QUI EXPLIQUE CLAIREMENT COMMENT
 PRÉPARER LE RIZ À SUSHI, DÉCOUPER LE POISSON
 À LA JAPONAISE ET RÉALISER DE BEAUX ASSORTIMENTS.

Publié par Wasabi et Chef Sushi, l'École du Sushi à Paris.
En vente 12 € port compris sur www.wasabi.fr

LA TABLE DE BREIZH

Aller-retour Tokyo



Cancalle

A L'INITIATIVE D'UN BRETON QUI A FAIT FORTUNE EN VENDANT DES CRÊPES AUX JAPONAIS, LA BAIE DE CANCALE ACCUEILLE, DEPUIS MARS 2010, UN RESTAURANT DE GRANDE CLASSE QUI SERT UNE CUISINE TRADITIONNELLE NIPPONNE RÉALISÉE AVEC DES PRODUITS LOCAUX...



La vue sur la baie du Mont Saint-Michel depuis la Table de Breizh façon baie d'Halong

DUVAL

Bon sang, mais c'est bien sûr ! Quand on regarde le parcours de Bertrand Larcher, on ne peut s'empêcher de plagier l'inspecteur Bourrel tant ce qu'il a réussi à réaliser paraît évident.

Diplôme de l'Ecole hôtelière en poche, ce Breton pur beurre débarque à Tokyo en 1995 et remarque tout de suite que les crêpes servies ici, bien que très populaires, n'ont absolument aucun goût. Aidé de sa femme Yuko rencontrée en Europe, Bertrand ouvre, en 1996, Le Bretagne : une vraie crêperie bretonne où les « galettes » de sarrasin ont le même goût qu'à Fougères où il est né et a grandi. Le succès est immédiat et, en 2002, Bertrand a gagné assez d'argent pour ouvrir une crêperie chez lui à Fougères, le Tivabro, signant une nouvelle version du « retour de l'enfant prodigue ». Aucune raison, pourtant, de s'arrêter en si bon chemin : trois ans plus tard, en 2005, Bertrand ouvre son premier « Breizh Café » à Cancale, sur le port de la Houle. Un concept de café crêperie qui doit autant à la Bretagne qu'au Japon. Là encore, le succès est au rendez-vous et une fois testée ■■



Les petites entrées du menu de midi

■ en France, la formule est réexportée au Japon : entre 2005 et 2007, trois Breizh Café fleurissent à Yokohama, Kawasaki et Tokyo.

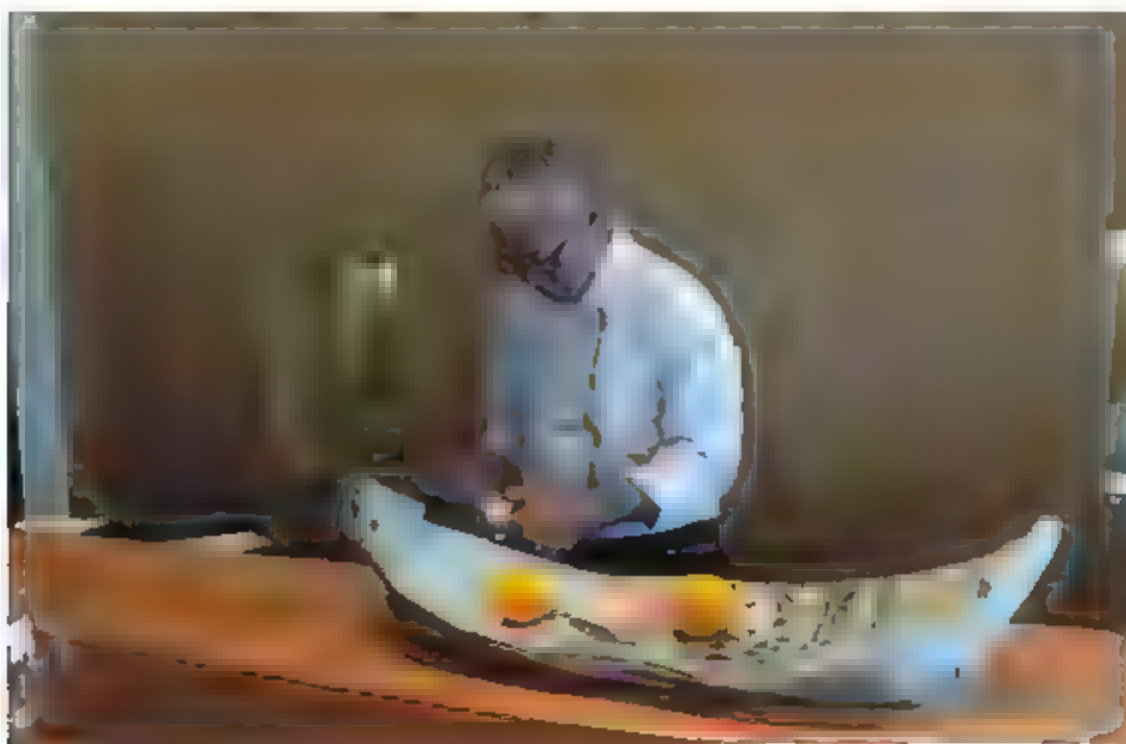
Après avoir fait découvrir les (vraies) crêpes aux Japonais, Bertrand est de plus en plus tenté par l'expérience inverse : faire connaître aux Bretons la « vraie » gastronomie japonaise. Pas seulement les sushi mais une cuisine plus raffinée, plus variée aussi, qu'on ne déguste encore que dans de trop rares établissements parisiens.

Coup de chance : la salle juste au-dessus de son Breizh Café de Cancale est libre. Il n'en faut pas plus à Bertrand pour décider d'y implanter son restaurant japonais. Et puisque le 2^e étage est également disponible, il crée, dans la foulée, 3 chambres d'hôtes dans le plus pur style nippon.

Inaugurée en mars 2010, la Table de Breizh s'organise autour d'un large comptoir de bois blond ouvert sur la cuisine (idéal si l'on veut voir le chef cuisiner) et de trois tables basses comme au Japon mais sous lesquelles, pour plus de confort, un espace a été aménagé qui permet de glisser les pieds.

La magnifique vue sur la baie du Mont Saint Michel est « asiatisée » par des stores en bambou qui la transforment en délicate estampe. Chaque détail du restaurant est on ne peut plus soigné, depuis le petit jardin japonais à lumière zénithale situé à gauche de l'entrée, jusqu'à la vaisselle, entièrement importée du Japon.

Maître Kudaka derrière son comptoir



● Escale chez Jane et Olivier

Parmi les grandes tables qui figurent sur le CV de Raphaël-Fumio Kudaka on trouve la Maison de Bricourt, fameux trois étoiles que son propriétaire, Olivier Roellinger, a fermée en 2008. Le célèbre chef continue cependant d'exploiter, avec Jane, son épouse, Le Coquillage, un restaurant situé sur les hauteurs de Cancale face à la mer dans sa propriété du château Richeux datant des années 20. Les amateurs de gastronomie japonaise devraient apprécier la cuisine proposée ici, à la fois créative et légère utilisant largement, comme la Table de Breizh, les produits locaux. Le Japon est d'ailleurs discrètement présent dans certains plats comme les solettes poêlées servies avec une purée au yuzu ou le tartare de chinchard garni d'algues wakame... Compter une soixantaine d'euros pour un très copieux déjeuner.

**Le Coquillage, 1 rue Duguesclin 35260 Cancale.
Tél. : 02 99 89 64 76**

Aux commandes de ce petit bout de Japon en terre bretonne, Bertrand Larcher a placé Raphaël-Fumio Kudaka, natif d'Okinawa, mais doté, lui, d'une épouse... bretonne ! Agé de 44 ans, Raphaël-Fumio s'est formé à la cuisine (française) à l'école Tsuji d'Osaka avant de venir en France pour un premier séjour dans les années 90. C'est Bertrand qui l'a convaincu de revenir à Cancale à la grande joie de Madame Kudaka.

Le challenge que se fixe la Table de Breizh : inventer une cuisine japonaise qui utiliserait exclusivement les produits locaux : homard breton, moules de bouchot, huîtres Tsarskaya...

« Je pars généralement d'un plat japonais classique et je réfléchis à ce que je peux y ajouter pour le rendre meilleur pour un palais français, explique ce chef qui a roulé sa bosse dans plusieurs établissements étoilés en France et au Japon. En ce moment, par exemple, je travaille sur une mousseline de soles de la Manche. Au Japon, ce type de plat est servi avec un simple dashi (bouillon de poisson et d'algues). J'ai voulu le personnaliser en y ajoutant des morilles et un peu de crème. »

Raphaël-Fumio sait que dans leur grande ma- ■ ■

京子 **Dégustation et Démonstration**

9 juin 2010 / 23 juin 2010
à 18h30
48, rue Sainte-Anne
75002 Paris

Participation **30€**
le prix comprend la dégustation avec boisson
ou dessert et des échantillons à emporter

Recettes:
9 juin : 3 sortes de GYOZA
23 juin : OKONOMIYAKI
et YAKISOBA

Renseignements → www.kioko-japon.blogspot.com
→ au magasin

contact → coursdecuisine@kioko.fr

Magasin 46, rue des petits-Champs 75002 Paris
tel: 01 42 61 33 65
mardi au samedi 10h-20h dimanche 11h-19h

Pour les professionnels tel: 01 45 21 46 99
lundi au vendredi 8h-16h



Votre maison à Kyoto* à partir de 420 euros la semaine

Vivre le Japon vous propose un hébergement en maison individuelle traditionnelle pour découvrir Kyoto en toute liberté, de 420 euros à 1050 euros la semaine, (*ou à Tokyo)

Vivre le Japon

01 42 61 60 83

48, rue Sainte-Anne, 75002 Paris
www.vivrelejapon.net



C'EST MA SUCRÉE À MOI!

La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est fabriquée
partir de sauce soja naturellement fermentée et d'autres
de qualité dument sélectionnés. Elle accompagne
le riz qu'elle vient napper. La sauce soja
salades ou se
à l'huile d'olive

www.kikkoman.fr



KIKKOMAN

Le physique regl...



Les 7 entrées
du Shokado bento
servi le soir

■ ■ Jorté, les Français ont un peu de mal avec le goût 100% japonais. C'est pourquoi il met toute son énergie et son expérience à trouver des éléments modérateurs qui, sans trahir l'esprit du plat, permettront au client de mieux l'apprécier. Pour lui, par exemple, il n'est pas sacrilège d'ajouter un peu de vinaigrette à la sauce de soja pour accompagner le poisson cru ou encore de proposer des huîtres mi-cuites sur une purée de pomme.

En revanche, certains ingrédients encore peu répandus comme le miso peuvent parfaitement, selon lui, être autant appréciés par les Français que par les Japonais. Cet été, il sait déjà qu'il régaler ses clients de selle d'agneau marinée au miso et au yuzu kosho, (une pâte légèrement pimentée à base d'agrumes). Pour le reste, Raphaël-Fumio se donne quelques mois pour observer les réactions. L'amuse-bouche qu'il sert en ce moment, un flanc d'œuf à la chair de tourteau et au shiitake, a l'air de plaire à tout le monde mais il fait bien attention à gommer l'amertume de certains ingrédients comme les pousses de colza très appréciés au Japon. Il y a des grimaces qui ne trompent pas.

« Je sale très peu mes plats car contrairement à la cuisine française qui aime ajouter du goût (beurre, crème, huile d'olive...) la cuisine ja-

ponaise essaie au maximum de respecter le goût naturel des aliments. »

Nous avons successivement testé le déjeuner et le dîner de la Table de Breizh et conseillons vivement aux vrais amateurs de gastronomie nipponne de choisir le dîner. Les menus de midi, certes excellents, se réduisent à une seule alternative - viande de bœuf au miso ou tempura - et ne permettent pas, en tout cas, de mesurer l'étendue du talent de maître Kudaka. Le soir, en revanche, le menu « découverte » vous transportera instantanément au paradis de la gastronomie japonaise. Les sashimi servis en entrée à peine assaisonnés d'huile d'olive ou de yuzu constituent une superbe entrée en matière. Mais il faut garder en réserve ses exclamations admiratives pour accueillir le shokado bento, véritable boîte aux merveilles contenant entre autres un tamago onsen, œuf mollet au bouillon de bonite, de l'aubergine marinée au gingembre, une petite salade de concombre et courgettes, une autre aux épinards et bulots...

Et dire qu'on doit tout ce bonheur à quelques crêpes... ■

La Table de Breizh : 7 quai Thomas, Cancale.
Tél. : 02 99 89 56 46. Menus de midi à 30 €. Menus du soir à 58 €, 80 € et 90 €.

EDOKKO

江戸子



Sushis à comptoir tournant

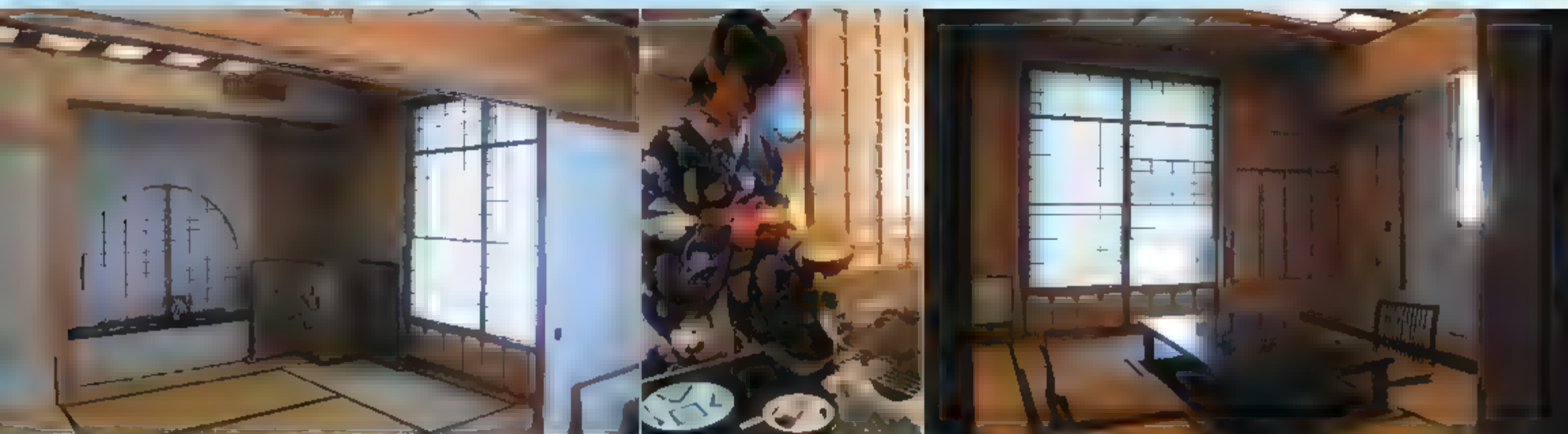
27, Boulevard des Italiens, 75002 Paris

Tél : 01 40 07 11 81

Ouvert de 12h00 à 00h00



Dégustez nos sushis, yakitori et nouilles japonaises jusqu'à minuit !



Week-end nippon à Zurich

A TRENTE MINUTES ENVIRON DU CENTRE DE ZURICH, PERCHÉ SUR UNE HAUTEUR D'OÙ L'ON EMBRASSE TOUTE LA CHAÎNE DES ALPES, L'HÔTEL RESTAURANT HASENBERG EST LE SEUL VÉRITABLE RYOKAN D'EUROPE. DEPUIS LES PIÈCES À TATAMI JUSQU'AU DÎNER KAISEKI EN PASSANT PAR LE PETIT-DÉJEUNER À LA JAPONAISE, ON Y EST REÇU EXACTEMENT COMME ON LE SERAIT À KYOTO D'OÙ SON PROPRIÉTAIRE, MASAFUMI KURAHAYASHI EST D'AILLEURS ORIGINAIRE.

NOUS AVONS PROFITÉ DE NOTRE SÉJOUR POUR TESTER LES RESTAURANTS NIPPONS DE LA VILLE D'UNE QUALITÉ PLUS QU'ACCEPTABLE COMPTE TENU DE LA DIFFICULTÉ, POUR LES RESTAURATEURS DE CE PAYS SANS MER, DE S'APPROVISIONNER EN POISSON.

MANASSON

Bien que Hasenberg signifie la montagne du lapin, ce sont plutôt des vaches que l'on croise en grand nombre lorsqu'on enchaîne les lacets qui mènent au sommet. C'est là, en pleine campagne suisse allemande, que s'est ouvert, en 2003, le premier ryokan d'Europe et le seul à ce jour qui permette de vivre, hors du Japon, l'expérience unique d'une auberge traditionnelle. Ne cherchez pas une maison en bois aux formes vaguement japonisantes. Le parti qu'a choisi de suivre le concepteur du lieu est celui d'une radicale modernité : un gros cube de plastique jaune flanqué d'une aile en béton brut façon Tadao Ando. On a vu plus traditionnel ! La couleur n'a pourtant pas été choisie au hasard. « Dans la mythologie japonaise, explique le propriétaire des lieux, le lapin habite dans la lune qui est toujours représentée en jaune. C'est la raison pour laquelle j'ai choisi cette couleur » Pas facile pourtant d'expliquer cela aux agriculteurs des environs, au départ majori-



Petites entrées du menu Kaiseki servi le soir au ryokan Hasenberg

■ ■ ■ tairement opposés au projet. Certains commen-
çaient même à faire circuler la rumeur selon la-
quelle l'établissement serait en réalité une « mai-
son où l'on peut coucher avec des geishas »

Au lieu de chercher à se justifier, Masafumi Ku-
rahayashi a décidé, au contraire, de faire décou-
vrir à ses détracteurs ce qu'était véritablement
l'art des geishas et a fait venir, à ses frais, de
vraies geishas de Kyoto ! Depuis, elles revien-
nent chaque année au mois de novembre pour
une série spectacles.

Il est conseillé, quitte à venir jusqu'ici, de choi-
sir l'une des deux suites japonaises de l'hôtel
même si le coût – environ 600 euros pour deux
personne pour une nuit – s'apparente à celui d'un
hôtel occidental de grand luxe. Car sitôt poussée
la porte d'entrée, vous êtes vraiment au Japon,
accueilli par une bonne odeur de paille de riz (les
tatamis). Vous ôtez vos chaussures dans le *gen-
kan* (entrée) et pénétrez en chaussettes dans une
petite pièce de 4,5 tatamis prévue pour la céré-
monie du thé (tout le personnel féminin de l'hô-
tel maîtrise cet art). Ecartez légèrement le *shoji*
(cloison en bois et papier) et vous voilà dans une
vaste pièce également à tatamis ouvrant sur des
prairies à l'infini et, au loin, la chaîne des Alpes
et ses sommets enneigés. Ce sera votre chambre
à coucher. Seules les vaches qui broutent juste en
dessous rappellent qu'on est en Suisse...

En fin d'après-midi, une serveuse en kimono
sortira vos futons du placard pour que vous
n'ayez plus, après le dîner, qu'à vous glisser
dans les draps.

Contiguë à la chambre à coucher, une autre pièce
de même taille s'en distingue par la présence
d'une table basse placée au centre. C'est là que
vous pourrez, si vous le souhaitez, vous faire ser-
vir le dîner ou/et votre petit-déjeuner à la japo-
naise à base de poisson, d'omelette et de tofu.

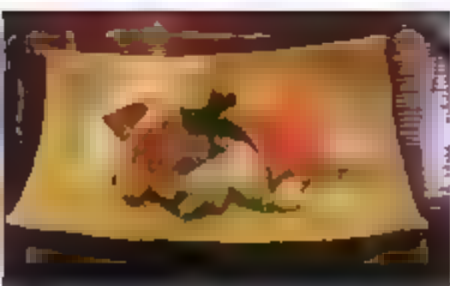
La conception des chambres a été confiée à l'un

des 120 architectes spécialisés des bâtiments his-
toriques japonais. Venu spécialement de Kyoto,
M. Sugiyama a pour clients habituels la famille
impériale et les prêtres des sanctuaires shinto...
En attendant l'heure du dîner, pourquoi ne pas
faire trempette ? Un *rotenburo* (bain individuel
en plein air) alimenté en eau de source de Baden
a été aménagé à cet effet sur la terrasse face aux
montagnes. La température n'est heureusement
pas aussi élevée que dans les *onsen* japonais
mais l'on peut, en revanche, profiter des effets
massants du jacuzzi. Un sauna privé est égale-
ment à la disposition du client

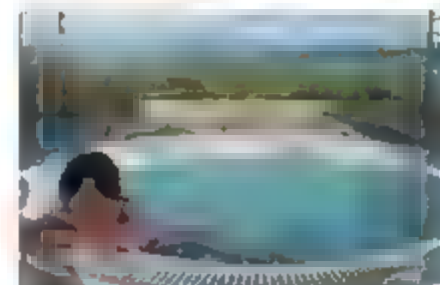
19h. La serveuse en kimono s'annonce par un dis-
cret « *Ojumashimasu* » (pardon de vous déranger)
avant de s'avancer, à genoux, jusqu'à la table en
portant le plateau des « *amuze* », les amuse-bou-
che, une délicate composition de saison de cinq
éléments jouant sur la palette des couleurs, des for-
mes et des textures. Saucissonné dans une feuille
de bambou, le sushi de bar demande un amusant
effort de détricotage avant d'être consommé en
une seule bouchée. Le service, attentionné et sou-
nant, vaut largement celui des meilleures maisons
de Kyoto où tout est fait pour que le client se sente
la personne la plus importante du monde. Chaque
plat fait l'objet d'une petite explication sur l'ori-
gine des produits, l'assaisonnement ou l'assiette
dans laquelle il est servi. Le repas kaiseki se
consomme ainsi un peu comme une histoire dé-
coupée en plusieurs épisodes.

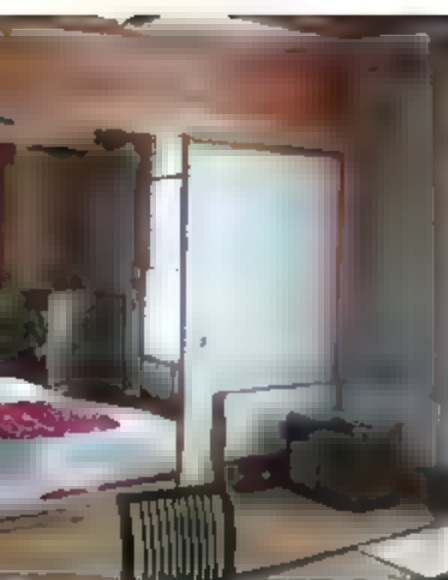
Bien qu'âgé seulement de 35 ans, le chef Ken-
chu Arimura, originaire de Shizuoka, est un vrai
maître du kaiseki, probablement la cuisine la
plus raffinée du Japon. Le propriétaire de l'hô-
tel a réussi à le persuader de venir ici pendant
deux ou trois ans en lui présentant l'affaire
comme un « challenge ». Pour vous, lui a-t-il ex-
pliqué, il est très facile de préparer un repas kai-
seki au Japon où l'on trouve aisément tous les
ingrédients traditionnels mais saurez-vous réali-
ser quelque chose d'aussi remarquable en Suisse
avec des produits locaux ? ajoutant que c'est
dans ce genre de circonstances qu'on peut vrai-
ment juger de la valeur d'un chef...

Le chef Arimura n'est pas le premier s'être
laissé convaincre. Depuis l'ouverture du ryokan,
en 2003, 3 chefs se sont succédé ici. Tous ont été
ravis de l'expérience. D'autant que leurs efforts



Merveilleux sashimi
malgré l'éloignement de
la mer





L'expérience unique en Europe d'une véritable auberge japonaise traditionnelle

ont été couronnés, en 2009, par une étoile au Michelin, une distinction que seuls deux autres restaurants japonais d'Europe - Yamazato à Amsterdam et Aida à Paris - ont obtenu Paris ! voilà une ville qui intéresse Masafumi Kurahayashi ! « Les Parisiens sont très ouverts aux autres cultures et sauraient apprécier, mieux encore, peut-être, que les Suisses, la vraie tradition japonaise... Je vais y penser sérieusement... »

Retour à Zurich où, sur les six restaurants que nous avons testés, les deux premiers se détachent nettement du lot quoique dans des genres très différents.

SALA OF TOKYO

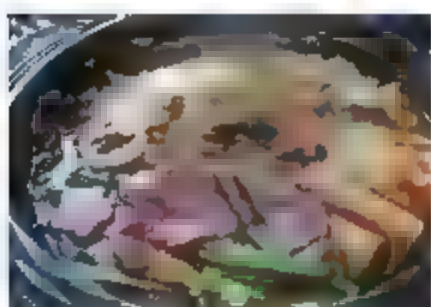


Cette vénérable institution mérite toujours amplement le titre de meilleur restaurant japonais de Zurich. Ouvert en 1983 juste derrière la gare principale, dans une artère sans charme, Sala surprend par son décor acajou qui n'a pas bougé depuis l'ouverture. Le bar à sushi en particulier, au-dessus duquel les plaquettes en japonais annoncent les poissons du jour, pourrait être exposé dans un musée tant il évoque le Tokyo des années 50. Le chef (japonais) qui s'active derrière la vitrine est visiblement un grand professionnel et choisit son poisson avec le plus grand soin. Même si vous ne faites pas un repas entier de sushi, goûtez absolument son *chū toro* (thon semi-gras) et son *toro* (thon gras) : un grand moment !

Pour la suite, nous avons opté pour le *sukiyaki*, grande spécialité de Sala (prénom de la patronne) et n'avons pas été déçus. La viande de bœuf, persillée à souhait et coupée très fin, est présentée comme une fleur géante dans un grand plat rond tandis que les légumes et le tofu sont placés par la serveuse en kimono directement dans la marmite.

L'œuf cru n'a pas été oublié (on y trempe la viande une fois cuite pour la refroidir un peu afin de ne pas se brûler les lèvres) ni les *shirataki*, nouilles de riz transparentes qu'on cuit tout à la fin. Comptez environ 60 euros/personne pour un repas délicieux, servi avec beaucoup de classe et de gentillesse.

Sala of Tokyo, Limmatstrasse 29
Tel (0) 44 271 52 90, F. dim et lun.



NEW!

ITAMAE®

PREMIUM QUALITY SUSHI RICE
extra-fancy 5 #1 extra-polished milled

最高級新品種米

PREMIUM GRADE RICE • ERSTKLASSIGE SORTEN REIS
LE RIZ PREMIER CHOIX • RISO DI PRIMA QUALITÀ
ARROZ CALIDAD PREMIUM • TOP KWALITEIT RIJST
PREMIUM RIZ • РИЗ ВЫСШЕГО СОРТА

info@itamae-sushimix.com | http://www.itamae-sushimix.com

YAMASA CORPORATION
In chokunaturel

Rouge ou noire ?

On reconnaît une sauce de soja supérieure
à sa robe légèrement rouge.

YAMASA CORPORATION
In chokunaturel

GINGER



■ Ce restaurant, au premier abord, a tout du resto branché où, d'ordinaire, on vient plus pour se montrer que pour se régaler. Eh bien ici, les deux options ne sont pas inconciliables : les « people » et autres Golden boys de Zurich qui fréquentent l'endroit sont visiblement, aussi, de fins connaisseurs de la cuisine japonaise. Même si les tables de la terrasse sont tentantes, surtout en été, c'est au bar qu'il vaut mieux s'installer. Les rares plats qui défilent sur le tapis sont protégés par une cloche en plastique et sont régulièrement renouvelés. L'assiette de sénéole « new style » que nous avons attrapée au vol était d'une fraîcheur irréprochable. D'ailleurs, on peut parfaitement commander ses plats au fur et à mesure à l'un des deux *itamae* (un homme et une femme, tous deux japonais) aux gestes fascinants de précision. Les voir déposer méticuleusement un œuf de caille au-dessus d'un *gunkan* à l'igname râpé est un tel spectacle qu'on en aurait volontiers commandé une dizaine ! Mais il aurait été dommage de se priver du *tataki* de thon sauce sésame, ultra fondant et très généreusement servi, ou des sushi de Saint-Jacques coiffés de quelques œufs de saumon... Comptez 40 à 50 euros/personne sans les boissons.

Ginger, Seefeldstrasse 62

Tel. (0) 44 422 95 09, F. dim.



FUJIYA OF JAPAN



Les amateurs d'ambiances un peu rétro seront sensibles au charme désuet de ce *teppanyaki* typique des années 70 où chaque table est coiffée d'une immense cloche de cuivre dissimulant l'extraction.

Installé depuis plusieurs décennies au rez-de-chaussée de l'hôtel Ascott, à 15 minutes en tram du centre-ville, le Fujiya mise sur une clientèle mi-familiale mi-troisième âge qui s'émerveille encore de voir un chef jouer rien que pour elle du couteau et du poivrier. Heureusement, ici on préfère se concentrer sur la qualité des ingrédients et la justesse de la cuisson plutôt que de rejouer pour la énième fois le fatigant spectacle des crevettes volantes.

Chaque bout de légume, chaque morceau de viande (un épais filet de bœuf d'une grande tendreté) est retourné plusieurs fois jusqu'à être cuit à la perfection avant d'être délicatement déposé devant le client. Bonne surprise donc, qui se prolonge jusqu'au dessert : un original sorbet à la pomme servi avec un verre de saké chaud, version japonaise du trou normand...

Menus à partir de 60 € mais pouvant grimper jusqu'à 120 ou 130 € suivant les ingrédients.

Restaurant Fujiya of Japan, Tessinerplatz 7

Tel. (0) 44 208 15 55, F. sam. midi et dim.



OTABE



Il s'agit visiblement d'une ancienne cafétéria (ou d'un simple bistro) convertie en sushi bar. Le percolateur et les bouteilles d'alcool sont d'ailleurs la première chose qu'on remarque quand on rentre. Pourtant, une sympathique équipe mi-japonaise mi-suisse s'est approprié le lieu le transformant en une cantine japonaise tout à fait honorable. A moins de 20 euros, les bentos de midi, en particulier, nous ont séduit par leur fraîcheur et leur variété. Une bonne petite adresse située en plein centre, à deux pas de la Bahnhofstrasse, les Champs-Élysées de Zurich.

O'Tabe, Talstrasse 20

Tel. (0) 44 211 12 81, F. sam et dim.



DESTINATION JAPON

Agence de voyages spécialisée

Découvrez
nos nouveaux circuits 2010
sur notre site :
destinationjapon.fr

Billets d'avion - Japon Full Time
Visa de mariage - Circuits organisés
Voyages sur mesure - Minibus
Green-cyrien - Ryokan - Fille - etc.



33 rue Villedo 75007 Paris
Tel : 01 42 94 00 32
Fax : 01 42 97 57 48
res@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr
www.jp-pecs.fr



BIMI

Avec sa grande salle au décor sobre et sa terrasse façon lounge, Bimi fait tellement partie des valeurs sûres de Zurich que pratiquement chaque soir, une ou deux tables au moins sont réservées par des expats japonais. Tout comme eux, nous avons apprécié les petites salades (algues, asperges sauvages...) servies en entrée ainsi que l'*agedashi dofu* (tofu frit aux légumes) ou encore les *tempura*, très légères bien que peu variées.

Nous avons en revanche été fort déçus par la qualité du poisson à la fraîcheur plus que limite. L'excellent riz à sushi méritait mieux que cela comme compagnie. Comptez tout de même près de 60 € sans les boissons ce qui est très largement exagéré.

Restaurant Bimi,
Seefeldstrasse 25
Tel. (0) 43 243 77 77, F. dim.



SAMURAI

Encore un établissement que les guides donnent pour un « classique » de la gastronomie japonaise zurichoise. Il semble, selon le témoignage d'anciens habitués, que le Samourai a effectivement eu son heure de gloire. Mais au vu de ce qui nous a été servi, cet âge d'or est bel et bien révolu.

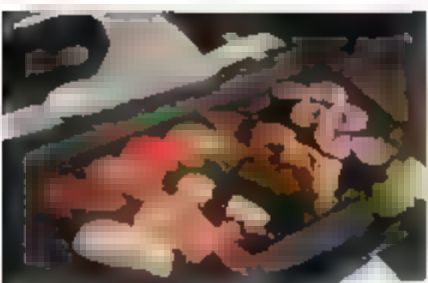
Les nuggets de poulet (*tori no karaage*) étaient à la fois secs et gras ce qui n'est pas facile à réussir, et le thon des sushi avait une couleur indéfinissable tirant davantage sur le gris que sur le rouge...

Peut-être aurions-nous dû, pour être professionnels jusqu'au bout, goûter les maki débités à toute vitesse par deux *itamae* aux gestes saccadés mais avouons-le, nous n'en avons pas eu le courage...

Domage car l'ambiance *izakaya* (brasserie à la japonaise) bruyante et bon enfant aurait pu nous séduire.

Seule (maigre) consolation : l'addition ne pas dépasse pas les 30 € par personne.

Samurai, Weststr.
180 (Ecke Marienstr.)
TEL: (0) 43 811 5678, F. dim.



Prêt en 3 mn chrono !
En ajoutant de l'eau bouillante

LES NOUVEAUX OYAKATA SONT ARRIVÉS !

DELICIEUSEMENT
JAPONAIS



Ajinomoto consumer products Europe
info@ehq.ajinomoto.com



www.mizkan.co.uk



mizkan
Bringing Flavour to Life

1^{er} arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) 01 47 03 94 20

AKI 01 42 87 34 27

ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI

5-12, rue Berlin-Polree 01 44 76 06 08

LA CAVE À SAKÉ

COOL JAPAN 42 60 00 53

4, rue Saint-Anne

DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 98 08 32

rue Villébois

EBISU 01 42 61 03 90

19, rue St Roch

EDOKKO 0 38 62 49 2

103, rue Saint-Honoré

FAMILY MARKET (ÉPICERIE) 01 42 61 08 28

32, rue St-Roch

FOLJITA 01 42 61 42 83

41, rue St-Roch

FOLJITA 2 0 49 26 07 70

7, rue du 28 Juillet

FUKUJYA 0 42 97 47 30

49, rue de l'Arbre-Sec

HELLO SUSHI 0 42 86 37 37

43, rue St-Anne

HIGUMA 01 47 03 38 38

32bis, rue St-Anne

HIGUMA 0 38 62 49 21

103, rue Saint-Honoré

JAPORAMA 0 42 36 2 30

33, rue Effie-Mercier

KILALA 0 47 03 33 37

7, rue des Moulins

KINUGAWA 0 42 60 63 07

0, rue du Mont-Thabor

KUNITORAYA 01 47 03 33 85

39, rue St-Anne

K MART (ÉPICERIE) 01 38 62 48 74

0, rue de l'Arbre-Sec

LAI LAI KEN 0 40 15 40 90

7, rue Saint-Anne

LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 90 89 12

18, rue des Gravilles

MATSUDA 01 42 60 28 28

19, rue St-Roch

MATSURI RICHELIEU 0 42 61 03 73

36, rue de Richelieu

MIDORY 0 42 97 47 30

49, rue de l'Arbre-Sec

MIYOSHI 0 42 86 80 80

11, rue Danielle Casanova

NANIWAYA 0 40 20 43 0

11, rue Saint-Anne

NODAIWA 0 42 86 03 42

272, rue Saint-Honoré

OFFICE DU TOURISME JAPONAIS

4, rue Vintadour 01 42 86 20 29

SAGANG 01 40 41 04 48

10/12, rue des Préchaux

SAPPORO RAMEN

276, rue Saint-Honoré 01 40 15 08 90

SAPPORO RAMEN 01 42 80 03 98

37, rue Saint-Anne

SUSHI GAN 01 42 97 44 48

4, rue des Petits Champs

TAKARA 01 42 96 08 38

74, rue Moléris

TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00

10, rue Saint-Florentin

TOTOYA 01 42 21 4 68

2, rue Saint-Denis

VILLA TOKYO 01 42 36 62 41

14, rue du Cygne

YAKINIKU 01 42 96 27 60

1, rue Saint-Anne

YAMATO 01 40 26 30 73

14, rue Berlin-Polree

YASUBE 01 47 03 96 37

9, rue Saint-Anne

YOU HESSEI 01 42 80 35 28

11, rue Saint-Anne

ZEN 01 42 61 93 99

8, rue de l'Echelle

2^e arrondissement

AAA (ÉCOLE DE JAPONAIS) 01 42 61 93 99

ACE OPERA (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 40 07 83 37

ACE MART (ÉPICERIE) 01 42 97 30 80

63, rue St-Anne

AIGHI 01 42 96 33 37

55, rue de Richelieu

BOOK OFF (livrairie) 0 42 86 03 10

rue de Richelieu

CHEZ MINU 01 42 98 04 85

3, rue de Lorraine

COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88

10, rue de Richelieu

DEVANT VOUS 01 42 98 08 27

80, rue de Richelieu

EDOKKO 01 80 07 17 87

27, boulevard des Capucines

HOKKAIDO 01 42 60 30 85

14, rue Chabannes

JULIYA (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 86 02 22

37, rue Saint-Anne

KIM CHI 01 42 96 33 76

3, rue de l'Étoile

KINTARO 01 47 42 13 14

24, rue Saint-Augustin

KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 61 38 88

48, rue des Petits Champs

KOETSU 01 80 15 90 90

42, rue Saint-Anne

KYOTORI 01 42 60 08 99

0, rue Chabannes

MATSU SUSHI 01 40 26 33 06

18, rue de Turbigo

MATSURI SUSHI 01 40 28 11 13

26, rue Léopold-Bellan

MICHU

50, rue Saint-Anne 01 40 20 48 83

MOMOJI 01 47 42 844 85

8, rue de Harcourt

OGURA 01 47 42 77 79

20, rue de la Michozière

OKINAWA 01 42 96 21 68

19, rue Saint-Augustin

TOKYO SUSHIS 01 45 08 13 30

37, rue Montmartre

TOYOTOMI 01 42 86 02 86

24, rue des Petits Champs

VOYAGES À LA CARTE 0 42 86 70

48, rue Saint-Anne

YAMAMOTO 01 49 27 96 26

6, rue Chabannes

YOKOSUNA 01 45 08 52 73

2, rue Léopold-Bellan

3^e arrondissement

KACAYAKI 01 48 47 01 48

79, bd Beaumarchais

TAËKO 01 48 04 34 39

38, rue de Bretagne (marché des Enfants-Rouges)

SUSHI WEST 01 42 73 50 00

10, rue de Bretagne

YOSHIGAWA 01 48 04 35 00

184, rue St-Martin

4^e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27

12, rue des Archères

ALLO SUSHI 01 44 01 83 73

13, rue Coupe-Picce

AOYAMA 01 42 74 33 92

22, rue de la Vierge

BIETRO TOKYO 01 43 72 11 17

30, rue des Lombards

IKAT (OBJETS JAPONAIS) 0 42 86 70

38, rue François-Miron

ISAHAI 01 40 48 08 87

4, rue d'Orléans

KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 0 42 86 70

11, rue François-Miron

KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 0 42 86 70

1, rue de l'Étoile

NYO 01 42 72 56 48

1, rue de la Vierge

MINORI 01 44 78 07 68

14, rue de la Coupe-Picce

MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS) 0 42 86 70

1, rue de l'Étoile

SUN 01 48 64 88 88

14, rue de l'Étoile

LE PALAIS DES THÉS 0 42 86 70

1, rue de l'Étoile

SUSHI PARADIS 01 42 78 08 63

7, rue François-Miron

TAKADKA 01 42 74 17 98

26, rue de l'Hôtel-de-Ville

TAKIMI

24, rue Vieille du Temple 01 42 77 43 82

5^e arrondissement

AKIDA 01 43 36 67 43

121, rue Monge

ASIA TEE 01 43 26 39 90

47, rue de la Montagne-Ste-Geneviève

EDOGAWA 01 47 07 68 39

43, rue Mouffetard

GIN KAN 01 43 34 57 98

4, rue des Fossés-St-Jacques

IMAGIKU 01 43 34 70 07

14, rue de Pontaise

PLANET SUSHI 01 44 08 75 00

131, rue Monge

SASHIMI BAR 01 43 34 57 98

4, rue des Fossés-St-Jacques

YOLIN 01 43 28 03 32

3, rue Vierge

6^e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05

3, rue André-Murât

ITADAKI 01 43 36 68 20

84, rue Monsieur-le-Prince

HANAFUSA 01 43 28 50 39

4, passage de la petite-pouchette

JAPOTORI 01 43 28 00 54

4, rue Monsieur-le-Prince

JUGETSUDO (THE JAPONAIS) 01 43 36 68 20

95, rue de la Seine

KIM'S ORIENT EXTREME 0 43 48 82 27

4, rue Bernard-Fajsy

KYOTORI 01 43 34 48 44

81, rue Monsieur-le-Prince

MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 2

32, rue St-Picolas

OTO OTO 01 42 22 21 56

6, rue du Sabot

SHU 01 46 34 25 88

8, rue Super

SUSHI HOUSE 01 45 28 34 85

50, rue Dauphine

SUSHI SHOP 01 53 03 0 58

71, rue du Cherche-Midi

TOKUGAWA 01 42 22 32 34

42, bd du Montparnasse

TOKYOTORI 01 53 42 02 30

1, rue Monsieur-le-Prince

TSUKIZI 0 43 34 65 8

2, rue de la Chapelle

YAKUJAP 01 42 22 17 74

8, rue du Sabot

YEN 01 43 44 1 8

22, rue St-Benoît

YUSHI 01 44 07 03

8, rue des Capucines

7^e arrondissement

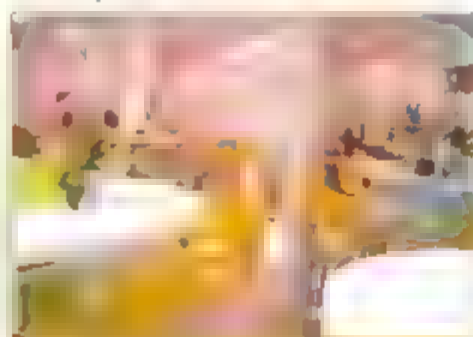
AIDA 01 43 06 14 8

1, rue Pierre-Lefebvre

MATSUDA
Restaurant Japonais

Restaurant MATSUDA
19 rue St-Roch 75001 PARIS
01 42 60 28 38

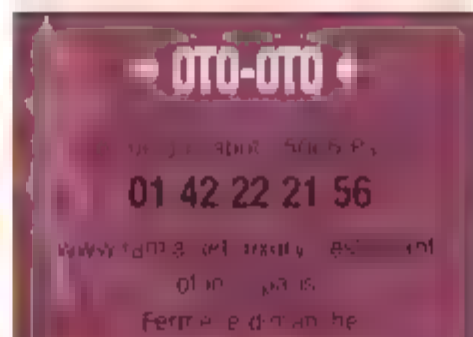
Sauf dimanche
12H-14H30, 19H-22H30



ZEN

Cuisine japonaise contemporaine
8 rue de l'Echelle
01 42 61 93 99

Ouvert tous les jours



OTO-OTO

01 42 22 21 56
www.oto-oto.fr

Ferme le dimanche



NODAIWA

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées,
une tradition japonaise
272, rue Saint-Honoré 75001 Paris
01 42 86 03 42

たから

TAKARA

Venez goûter le vrai sukiyaki
Notre spécialité depuis 50 ans

14 rue Molière 75001 PARIS

01 42 96 08 38

www.takaraparis.com

ARIDO	01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle	
MAISON DU SUSHI	01 45 51 24 34
44, avenue Boquet	
MATSURI	01 45 51 24 34
74 rue du bac	
MIYAKO	01 47 03 41 83
121, rue de l'Université	

8^e arrondissement

ASIAN	01 58 68 11 00
30, avenue Georges V	
BARAMAKI	01 42 62 49 03
64 bd Haussmann (3 ^e étage du Printemps)	
CHAJIN (THE JAPONAIS)	01 53 30 05 24
24 rue Pasquier	
HANAWA	01 56 62 70 70
26 rue Bayard	
HYOTAN	01 42 25 26 78
3, rue d'Antioch	
INANIWA UMAMI AN	01 45 61 09 79
27, rue du Collège	
JIPANGUE	01 45 63 77 00
96 rue La Boétie	
KAKYO	01 45 22 21 06
7, rue Clapart	
KINUGAWA	01 45 63 05 07
4, rue Saint Philippe du Roule	
KIYOMIZU	01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule	
KOHOMANA	01 45 62 10 68
1 bis rue Jech Menthaz	
KYOTO	01 53 75 11 49
6, rue Corvetto	



HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris
Tel. : 01 56 62 70 70
Fax. : 01 56 62 70 71

Ouvert tous les jours sauf Dimanche

Mail : hanawa2007@free.fr

KYOTO ST LAZARE	01 42 93 35 13
8, rue de l'Isly	
MEJI	01 45 62 30 14
24, rue Marbeuf	
NAKA	01 42 89 05 04
40, rue de Pontfieu	
OKAME	01 45 22 55 03
235, Rue du Fig. Saint Honoré	
PLANET SUSHI	01 53 30 03 93
37, bd. Malesherbes	
SUSHI JAP	01 44 90 00 51
55, rue de Riom	
YAKI KOCHI	01 43 59 51 58
35 rue La Boétie	
YAMAICHI	01 43 67 19 04
9 rue de l'Isly	

9^e arrondissement

CAPÉ PENINSULE	01 47 70 53 03
73 rue du Fig. Montmartre	
FUJI SUSHI BAR	01 48 74 35 83
3 rue Joubert	
FUJI YAKI	01 42 51 54 25
20, rue Henri Monnier	
HOTARU	01 48 78 33 74
18 rue Rodier	
IZAKAI	01 53 10 43 48
35 rue Lafayette	
KIDAYA	01 45 26 12 88
15 rue Lafayette	
KIKU	01 44 83 02 30
58 rue Richer	
KUSHI YAKI	01 49 70 05 24
41, rue de Rochefort	
MATSUSAKA	01 48 00 84 64
36, rue Montyon	
MOMOKA	01 48 18 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle	
NEW MATSUZAKA	01 48 00 84 64
78 rue Montyon	
SAKURAYA	01 47 70 34 41
5, rue Grange-Batelière	
SUSHI BOUBOU	01 48 78 54 80
52 rue Maubourg	
SUSHI SHOP	
32 rue des martyrs	
SUSHI YAKI	01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue	
TOKKI	01 43 31 30 07
10 rue de la Boule rouge	
TONEGAWA	01 42 65 29 18
6, rue Godot de Mauroy	
YAMAMURA	01 48 00 00 18
1, rue Bergère	
YAMATO	01 48 74 88 08
49 bd de Clichy	

10^e arrondissement

ESPACE JAPON	01 47 99 77 47
12 rue de Nancy	



Juji-ya / Nana-ya

Spécialité de bentos traditionnels

Juji-ya, 46 rue Sainte-Anne, 75002 Paris

01 42 86 02 22

Nana-ya, 81 avenue Mozart, 75016 Paris

01 46 47 79 48

Aki

Unique à Paris :
l'okonomiyaki,
délicieuse crêpe japonaise
à la sauce sucrée

11 bis rue Sainte-Anne
Paris 1^{er}

Tél. : 01 42 97 54 27



MISHKURA	01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière	
ONSHI SUSHI	01 40 33 14 12
38 rue Louis Blanc	
PLOUM	01 42 00 11 90
20 rue Albert	
SUSHI SAKI	01 40 38 37 65
247, rue du Fig St Martin	
TOKIOYAKI	01 40 07 67 91
231 rue du Fig St Martin	
VILLA FUJI	01 40 34 20 68
210 rue Lafayette	
WAKO	01 48 07 08 68
206 bis, rue Lafayette	
YAMADA	01 48 07 01 88
186, rue du Fig St Martin	

11^e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS	01 43 48 08 32
8 passage Terquès	
FUJIWARA	01 47 00 42 50
21, rue de la Roquette	
KAMPEI	01 43 48 17 08
103 bd Voltaire	
KIMONO	01 49 23 44 85
115, rue St Maur	
KINOSUZU	01 46 05 10 32
19, rue de la Roquette	
KYOBASHI	01 53 36 73 34
117, rue St Maur	
MONJI	01 48 06 14 72
20 rue David	
NAKAGAWA	01 47 00 62 30
3 rue Saint-Hubert	
NADOKI	01 43 52 68 68
5 rue Guillaume Bertrand	
PLANET SUSHI	01 53 30 03 93
2-4 rue Richard Lenoir	

SAKURA	01 43 58 74 92
40, rue de la Roquette	
SING FRANCE (ÉCOLE)	01 43 58 38 03
77 bd Richard Lenoir	
SUKIYAKI	01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette	
SUKI VILLAGE	01 43 58 82 79
9 rue de Charonne	
SUSHI	01 43 55 28 88
42, rue du Fig. du Temple	
TOYAMA	01 43 50 15 11
108 bd de Charonne	
YAKIDAI	01 40 21 02 53
41, rue de la Roquette	
YAPANI SUSHI	01 43 70 55 55
88 rue Richard Lenoir	

12^e arrondissement

GINZA	01 43 48 01 90
1, rue Corbiseau	
HAYASHI	01 43 45 68 78
20 cours de Vincennes	
IZAKAYA	01 46 28 03 88
58 rue de Lyon	
KOCHIYAKI	01 43 41 50 64
3, rue Erard	
MKACHI	01 43 40 30 31
92 cours de Vincennes	
ROBATA	01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen	
SAMOURAI	01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar	
SUSHIVILLA	01 43 48 66 65
216, rue du Faubourg St Antoine	
SUSHI ZEN	01 43 41 63 34
138, rue de Charonne	
TIB'S	01 44 73 13 13
310 rue de Charonne	

HIGUMA

Spécialité de ramen

163 rue Saint Honoré 75001 Paris
Tél. : 01 58 62 49 22

Ouvert tous les jours

www.chajin-online.com

CHAJIN

Depuis 2001

"Leader dans le Thé Vert Japonais"

Thés, ustensiles, cadeaux, dégustations

CHAJIN - La Maison du Thé Vert Japonais
24, rue Pasquier - 75008 Paris
Tél. : 01 53 30 05 24 - chajin@wanadoo.fr

YEKO 01 43 43 82 15
134 av. Daumesnil

13^e arrondissement

BIG STORE (ÉPICERIE) 01 44 24 35 53
81 Avenue d'Ivry
ISHIKAWA 01 53 79 12 78
40 rue Albert
IZUMI 01 43 31 57 51
7 rue Vanuise
JAPONIKA 01 45 86 88 83
8, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 64 54 41
44, rue de Tolbiac
MATSUYAMA 01 45 88 22 16
11-13 bd. Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy
TORI KCHI 01 45 84 95 88
42 rue Louise Weiss

14^e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaité
GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre
HASHIMOTO 01 45 43 70 50
46, rue Diderot
HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaité
KIMURA 01 45 42 33 15
38, rue Pernety
PAN SUSHI 01 40 44 00 87
147, av. du Maine
SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Diderot
SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre
TOMBO 01 43 21 30 03
14, rue de l'Arrière
TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse
YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse
YUKI & VINI 01 42 22 39 77
3 rue d'Alençon

15^e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrière
BENKAY 01 40 58 21 28
81 quai de Grenelle
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 43 79 82 00
101 bis quai Branly
EURO-MART (ÉPICERIE) 01 43 77 42 77
17 avenue Emile Zola
FUJIYAMA MONTPARNASSE 01 43 38 96 18
27, avenue du Maine
HI MART (ÉPICERIE) 01 43 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles
JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
140, rue de Valenciennes
JUGOYA 01 43 78 03 80
85, rue des Entrepreneurs
KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 80
7 bis, rue André Lefebvre
KANAE (supérette) 01 26 56 77 80
116 rue Lecourbe
K-MART (ÉPICERIE) 01 43 37 56 33
354 rue Lecourbe
KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Valenciennes
KOYUKI 01 43 32 67 58
20, rue Gramme
KUNCHAPAI 01 40 50 78 31
168 rue Saint-Charles
LÉGENDE DU JAPON 01 40 50 14 11
168 rue Saint-Charles
MAISON DE LA CULTURE
MIYAKO 01 44 27 85 00
101 bis quai Branly



Yanase

75, rue Vasco de Gama, 75015 Paris

01 42 50 07 20

www.yanase.fr

fermé samedi midi et dimanche

MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
NANA-YA (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 46 47 79 48
61 av. Montmartre
NIPPON SUSHI 01 48 28 33 28
2, rue Lefebvre
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alençon
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Valenciennes
OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Valenciennes
SANMARU SUSHI 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine
TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Picardie
TAKI 01 45 79 42 26
54, rue du Docteur Pinay
TOKYO SUSHI 01 45 71 08 90
26, rue de Valenciennes
YAMATO 01 45 79 03 80
88 rue des Entrepreneurs
YANASE 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama
WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la Croix-Nivert

16^e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, rue Nicole
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24, rue de la Tour
GO SUSHI 01 45 25 67 00
52 av. Montmartre
JUAN 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MATSURI 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo
MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Valenciennes
OKYOTO 01 46 31 20 84
10, rue Chanzy
OSAKA 01 45 25 60 29
1 rue Jouvelet
OZU 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies
PLANET SUSHI 01 43 20 10 10
28, rue Bois le Vent
SUSHI GOURMET 01 43 27 09 02
1 rue de l'Assomption
SUSHI WEST 01 45 05 30 00
12, rue de Longchamp
TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston
YUSHI 16 01 47 04 33 20
70 rue de Longchamp

17^e arrondissement

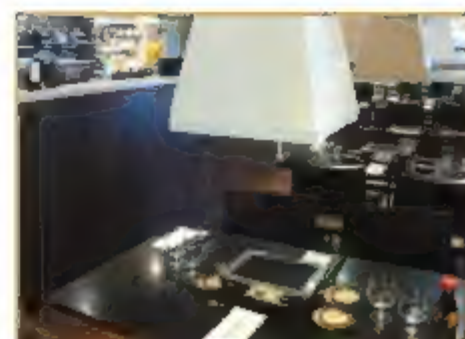
AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin
CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 31 40 89
27 rue Bayen
ESUMI 01 47 64 38 27
47/51, rue des Académies
KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy
KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint-Ferdinand
MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon
MIYAKO SUSHI 01 44 83 53 00
103, rue Legendre
NAGANO 01 48 88 80 53
117, rue de Tocqueville
NAKAMURA 01 40 59 96 72
23, rue Brey
NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot
SHINANO 01 45 72 80 76
9, rue Belvoir
SHOGUN SUSHI 01 43 50 72 88
139, rue Cardinet
SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville
SOLEIL LEVANT 01 43 74 21 08
4 rue Troyon
SUSHI BA 01 42 93 11 50
99 rue des Dames
SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Lagier
SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe
SUSHI WEST 01 42 27 50 00
1, rue Joffroy d'Abeno
SUSHI YAKITORI 01 48 96 87 88
115, rue Legendre
THÉ DE YI 01 43 74 16 18
27 rue Bayen
TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen
YAMATO 01 43 87 00 88
16, bd des Galvignoles
ZENZAN 01 55 81 00 75
4, rue Bay

18^e arrondissement

ASUKA 01 42 30 50 91
145, rue Marmadec
ENISHI 01 42 37 32 14
67 rue Labat
FUGU 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck
GUULO GUULO 01 42 34 23 92
8 rue Garreau
JUN KOU KO 01 42 58 80 30
79 rue des Martyrs
KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener
KINTARO 01 42 37 27 87
106 bd. Rochechouart
MIYAZAKI 01 42 29 16 71
2 rue Lagier
MANEKI NEKO (ASSOCIATION) 01 42 64 32 78
1 bis rue Garreau
NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses
SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy
SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest
TOKYO 01 42 54 37 12
40 rue Custine

19^e arrondissement

MINOWA CONCEPT 01 42 38 96 24
11, rue de la Milette
NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus
PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes



MATSUBA

Restaurant Barbecue coréen japonais
37 avenue Corentin Cariou, 75019 Paris

01 40 34 42 92

Ouvert tous les jours

De 11h45 à 14h30 et 18h30 à 23h00

SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier
TIB'S 01 42 45 00 45
161 rue Mann

20^e arrondissement

ASAH 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville
WAPPO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKIHI 01 47 87 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt

SANKI 01 40 08 38 38
38 av. Bouvard-Vallant
SHIKI 01 47 01 84 22
33 rue Gallieni

Levallois-Perret

SUSHI LAND 01 41 08 07 54
65 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN 01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine

MATSURI 01 46 24 59 82
16, avenue Charles de Gaulle

さつき
Epicerie japonaise
en ligne

www.satsuki.fr



Hinoki

Comptoir à sushis

6 rue des 11 Martyrs, 29200 BREST

02 98 43 23 68

www.sushinoki.fr

PROVINCE

SUD

● AGEN	
 OSAKA	05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Duiron	

● AIX EN PROVENCE	
 GEISHA SUSHI EXPERIENCE	04 42 20 30 06
03 Cours Mirabeau	
 KYO SUSHI (À EMPORTER)	06 50 01 50 09
600 rue Barthélemy	
 NIJI EXPRESS	04 42 26 74 74
51 Rue d'Italie	
 SUSHIKA	04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne	
 YAMATO	04 42 36 00 20
21 av des Belges	
 YAMASUSHI	04 42 39 92 50
0 rue d'Italie	
 YOJI	04 42 36 48 76
7, av. Victor Hugo	

● AUBAGNE	
 MOST OF SUSHI	04 42 32 91 51
86 rue de la République	

● CANNES	
 EDO SUSHI	04 93 99 40 30
14 rue Mace	
 FUJI CANNES	04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame	
 O'SUSHI	04 93 66 26 23
12 rue des Belges	
 SUSHIKAN	04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN	
 TOKYO CANNES	04 93 66 92 21
1, bd Victor Tuby	

● CASSIS	
 UNIVERSAL SUSHI	04 42 06 27 97
11 av. Viguerie	

● CLERMONT FERRAND	
 MAIKO	04 73 99 79 15
65 rue du Port	
 SANTOOKA	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	
 LE SUSHI CAFÉ	04 73 31 33 49
21 rue des Vieillards	04 73 38 09 71

● HYERES	
 YOKOSÔ	04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari	

● MARSEILLE	
 CAFÉ SUSHI	04 91 33 78 57
27 bd Paul Peytral	
 KIM DO	04 91 34 00 08
4 rue Capazza	

● LA VILLA	04 91 71 25 11
713 rue Jean Mermoz	
 SHABU SHABU	04 91 34 15 00
30 rue de la Paix	
 SUSHI MOTO	04 91 78 29 71
50 bd Baffre	

 SUSHI STREET CAFÉ	04 91 34 17 90
24 bd Notre-Dame	
 SU	04 91 52 22 27
26, rue Bir Hakeim (Galerie Lafayette)	

 WASABI'ART SUSHI	04 91 47 89 40
21 rue du docteur Escal	
 ZEN PRADO	04 91 33 00 09
60 av. du Prado	

● MARTIGUE	
 SUSHI SUSHI	04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay	

● MONACO	
 CAPOSUSHI	06 377 93 25 59 52
6 Impasse de la Fontaine	
 FUJI MONACO	06 377 93 30 40 11
4 Impasse Madonna	
 MAYA BAY SUSHI BAR	
24 av. Princesse Grace	06 377 97 70 74 67
 MY SUSHI	06 377 97 70 57 67
2 rue des Orangiers	

● MONTPELLIER	
 LE SUSHI BAR	04 99 77 06 06
20 rue Bernard Deltreux	
 SAKURA	04 67 15 14 32
05 av. Samuel Champlain	
 SUSHI BOAT	04 67 93 00 37
12 rue de Verdun	
 SUSHI SHOP	
2 Place Molère	

● NICE	
 JUN NICE	04 93 83 47 78
47, rue Cimadoro	
 HOME SUSHI & SASHIMI	04 93 55 37 37
3, rue de Grasse	
 HOT POT	04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine	
 KAMOGAWA	04 93 88 75 88
14 rue de la Butte	
 MY SUSHI	04 93 62 16 32
18, cours Delys	
 O'SUSHI	04 93 82 92 43
30 Avenue Jean Médecin	
 LE ZEN	04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre	

● NÎME	
 WASABI'S	05 59 27 06 98
2 place Clemenceau	

● PERPIGNAN	
 OMEDETO	04 68 51 29 20
12 Avenue Général Leclerc	

● RAMATUELLE	
 NIKKI BEACH	04 94 79 82 04
Rue de l'Épi	

● TOULOUSE	
 L'ASSIETTE JAPON	05 61 21 30 91
28 rue Peyrolères	

 HINODE	05 61 21 31 26
17, rue d'Austerlitz	
 JAPAN	05 61 22 85 85
8 rue de l'Ecluse	
 JAPONYAKI	05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz	
 SHUN	05 61 99 39 20
35, rue Bachelier	
 SUSHI KAN	05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS	
 SUSHI OHISHI	05 61 23 00 26
73 Rue De L'Alsace Lorraine	
 SUSHIYA	05 61 23 17 71
3 place du Peyrou	
 SUSHI YAKI	05 61 12 00 80
8, rue Ste Ursule	

● SOLLIES-VILLE	
 BÔ SUSHI	06 20 74 02 82
7M 97	

OUEST

● BIARRITZ	
 LE SUSHI LAND	05 58 22 24 97
9 av. de la Reine Victoria	

● BORDEAUX	
 CAFÉ JAPONAIS	05 56 48 68 68
23, rue St Siméon	
 LE KIMONO	05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippe	
 LE SHOGUN	05 56 38 09 12
788 bis cours du Médoc	
 MOSHI MOSHI	05 56 78 22 81
8 place Ferdinand Lafargue	

● BREST	
 HINOKI	02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs	

● CAEN	
 COSY SUSHI	02 31 79 11 06
3 rue du Vaugueux	
 MIYAKO	02 31 34 77 63
13, rue St Michel	

● CHALLANS	
 OBJECTIF ZEN	02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand	

● CHARTRES	
 SHOGUN	02 37 36 07 16
8, rue Dr Michel Gilbert	

● LA BAULE	
 LE CAFÉ BOUILLU	02 40 25 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc	

● LA ROCHELLE	
 FUJIYAMA	05 46 45 21 28
25 quai Dubou	

● NANTES	
 NOW SUSHI	02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré	
 TAÏ SHOGUN	02 40 46 06 07
8 bis quai François Mitterrand	
 TOKYO	02 40 80 02 04
14 rue de la Joieville	

● QUIMPER	
 ABALONE SUSHI	02 98 64 38 91
17 Rue St François	

● RENNES	
 FUJI	02 99 38 12 00
5, rue Dervat	
Croix de St Germain	
 MIZUNA	02 99 79 18 06
5 rue d'Argentan	
 SAKURA	02 99 78 11 80
7 rue Saint Louis	
 SIMPLY SUSHI	02 99 78 18 53
2 rue Jules Simon	

● SAINT-MALO	
 TAKCHI	02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébaud	
 TAMPOPO	02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie	

● SOTTEVILLE-LES-ROUEN	
 WASABI	02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville	

● SOUSTONS	
 SUSHI MORI	06 78 33 26 22
22 rue du 8 mai 1945	

EST

● ANNECY	
 O SUSHI	04 50 45 81 82
2 rue Louis Rivon	

● CHAMBERY	
 YAMAMO	04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose	

● DIJON	
 SUSHI BAR	03 80 50 08 56
7 rue Michélet	

● GRENOBLE	
 HOKKAIDO	04 78 54 18 76
Rue Diodore Rahoult	
 KYOTO	04 78 54 08 91
1, place du Charmeyran (L.A. Tranchet)	
 OSAKA	04 78 43 28 48
7 rue Colbert	
 SAPPORO	04 78 65 02 45
64, cours Jean Jaurès	
 LE SAKÉ	04 78 87 46 51
29 rue Condorcet	

● LYON	
 CHEZ FYFF	04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers	
 GOMAN ETSU	04 78 38 51 91
11 rue Lanterne	
 MATSURI	04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1 ^{er})	
 MATSURI	04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (5 ^e)	
 MATSURI	04 72 85 00 36
60, rue de St Cyr	
 NOBORU	04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain	
 SOLEIL LEVANT	04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi	
 SUSHIDO	04 78 32 70 35
169 rue Cuvier	
 SUSHI KING	04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu	
 SUSHI & SUSHIS	06 11 07 24 24
49 Rue de Berland	
 TEPPANYAKI	04 72 56 03 05
11 quai Romain Rolland	
 CHEZ TERRA	04 78 89 05 04
81 rue Du Guéclin	

● SAINT ETIENNE	
 KYOTO	04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vigne	

● METZ	
 OSAKA METZ	03 87 36 08 96
32 bis rue Dupond des Loges	

● MULHOUSE	
 TOKYO MULHOUSE	03 89 54 11 18
102 rue de Bale	

● REIMS	
 MATSURI SUSHI	03 26 86 10 10
9, rue de Charleville	
 TOKYO SARL	03 26 85 53 46
61, place d'Erlon	

● STRASBOURG	
 FUJIYAMA	06 19 60 02 12
19 rue des veaux	
 MIKADO	03 88 21 07 20
11 quai Turckheim	
 MODZE	03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune	

● VITTEL	
 LE COMPTOIR	03 29 08 80 53
294 rue de Verdun	

NORD

● LILLE	
 JOMON	03 28 36 84 46
4 rue de la Capitale	



matsuri

La passion de la restauration
japonaise depuis 1986

Le restaurant japonais
à comptoir tournant



Depuis juillet 2009, grâce à un taux de TVA ramené à 5.5%, nous inaugurons une nouvelle carte enrichie avec une première assiette disponible dès 2€ et 27 produits en baisse, jusqu'à 33% de réduction.

Matsuri Paris Richelieu, Passy,
Victor Hugo, Bac, La Défense, Neuilly-sur-Seine,
Matsuri Lyon & Matsuri Reims.

matsuri.fr

